МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31802—
2012**

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением — Всероссийским научно-исследовательским институтом 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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1458-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31802—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52479—2005

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 Издание (март 2018 г.) с Изменением № 1 (ИУС 3—2018), Поправкой (ИУС 7—2015)

Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 104-П от 12.12.2017)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 13971

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

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2018—07—01.

*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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2018

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Общие технические требования 5
6 Правила приемки 11
7 Методы контроля 11
8 Транспортирование и хранение 12
Библиография 14

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

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Cooked sausage products for children's food. General specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные мясные колбасные изделия, предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах и для реализации (далее — колбасные изделия).

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

Раздел 1. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 37—91* Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 83—79 Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия

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

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

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1349—85** Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 4495—87*** Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5550—74*4 Крупа гречневая. 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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ 32261—2013 «Масло сливочное. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ 33922—2016 «Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия».

*** На территории Российской Федерации действуют ГОСТ 33629—2015 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия», ГОСТ Р 53946—2010 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия».

*4 Восстановлен на территории Российской Федерации с 01.03.2016 г. только в отношении продукции, поставляемой по Государственному оборонному заказу. На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55290—2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 7699—78* Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—2015 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—2016 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги

ГОСТ 9794—2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9958—81** Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959—2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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—2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574—2016 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231—2016 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

ГОСТ 25011—2017 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25391—82*[4] Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия

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

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

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка

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

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

ГОСТ 27568—87 Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия

ГОСТ 27569—87*[5] Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа».

*** На территории Российской Федерации действуют ГОСТ 31962—2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия», ГОСТ 31473—2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия».

*[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ 31962—2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия».

*[5] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

ГОСТ 27747—2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). 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—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

ГОСТ 31464—2012 Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие 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 31645—2012 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31657—2012 Субпродукты птицы. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 31905—2012 Добавки пищевые. Кальция лактат Е327. Технические условия

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

ГОСТ 32273—2013 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32734—2014 Мясо перепелов для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32737—2014 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32752—2014 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

Раздел 2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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 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 применены термины по [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **вареное мясное колбасное изделие для детского питания:** Вареное колбасное изделие для детского питания с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60 %.

3.2 **вареное пастеризованное мясное колбасное изделие для детского питания:** Вареное мясное колбасное изделие для детского питания, подвергшееся пастеризации в герметичной упаковке.

3.3 **вареная мясная колбаса для детского питания:** Вареное мясное колбасное изделие для детского питания различной (цилиндрической, овальной и др.) формы, диаметром или поперечным размером от 44 до 120 мм и длиной не более 500 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в охлажденном виде.

Примечание — Допускается при идентификации вареных мясных колбас для детского питания отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

3.4 **вареные мясные колбаски для детского питания** (Нрк. мясные сосиски для детского питания): Вареное мясное колбасное изделие для детского питания, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 32 мм, длиной не более 110 мм, предназначенное для употребления в пище преимущественно в горячем виде.

Примечание — Допускается при идентификации вареных мясных колбасок для детского питания отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

3.5 **вареные мясные сардельки для детского питания:** Вареное мясо колбасное изделие для детского питания, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 32 до 44 мм, длиной не более 900 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде.

Примечание — Допускается при идентификации вареных мясных сарделек для детского питания отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

3.6 **колбасные мясные хлебы для детского питания:** Мясное колбасное изделие для детского питания, в процессе изготовления подвергнутое запеканию или варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в охлажденном виде.

3.7 **модифицированная атмосфера (модифицированная газовая среда):** Смесь газов, состоящая из азота и двуокиси углерода.

Раздел 3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4 Классификация

4.1 Колбасные изделия подразделяют:
- на колбасы;
- колбаски;
- сардельки;
- колбасные хлебы.

4.2 В зависимости от особенностей тепловой обработки колбасные изделия подразделяют на:
- без применения дополнительной тепловой обработки;
- колбасные изделия пастеризованные.

4.1, 4.2 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2], нормативных или технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены. Колбасные изделия должны вырабатываться по технологическим документам, регламентирующим рецептуры, технологические процессы производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td colspan="3">Характеристики для колбасных изделий</td></tr>
<tr><td>Колбаски, сардельки</td><td>Колбасы</td><td>Колбасные хлебы</td></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td>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</td><td>Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков</td><td>Хлебы с чистой, гладкой, сухой, равномерно обжаренной поверхностью</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td>Нежная, в разогретом виде — сочная</td><td colspan="2">Упругая</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Цвет и вид фарша на разрезе</td><td colspan="3">Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и/или может содержать кусочки мясных и/или немясных ингредиентов с размером сторон</td></tr>
<tr><td>различных видов мяса, мяса птицы, субпродуктов, шпика, сыра, грибов, овощей — не более 5 мм или включения круп, зелени, петрушки, укропа</td><td colspan="2">различных видов мяса, мяса птицы, субпродуктов, шпика, сыра, овощей, грибов — не более 12 мм или включения круп.
Особый рисунок, полученный в результате механической формовки (для фаршированных колбас)</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="3">Свойственные данному виду продукта, со слабовыраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха</td></tr>
<tr><td>Форма и размер</td><td colspan="2">Прямые или слегка изогнутые батончики, батоны разнообразной формы (овальной, цилиндрической или др.) и размера в зависимости от используемой оболочки</td><td>Прямоугольная, трапециевидная, цилиндрическая, круглая и др.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Примечание — Товарная отметка, размер батона (батончика), концы оболочки и шпагат должны быть регламентированы нормативными документами на конкретный вид продукции.</td></tr>
</table>

5.1.3 Колбасные изделия могут вырабатываться обогащенными витаминами и минеральными веществами в соответствии с требованиями [2]. Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенных колбасных изделиях устанавливают в нормативных документах на конкретные наименования колбасных изделий в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.4 Колбасные изделия должны выпускаться предприятием-изготовителем в реализацию температурой в любой точке измерения готового продукта не выше 6 °С.

5.1.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, нитритов, нитратов (для колбасных изделий с растительными компонентами), пестицидов, радионуклидов, диоксинов в колбасных изделиях не должно превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.1.1—5.1.5 **(Измененная реакция, Изм. № 1).**

5.1.6 По микробиологическим показателям колбасные изделия не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.1.7 По физико-химическим показателям колбасные изделия (массовые доли белка, жира, хлорида натрия (поваренной соли), крахмала, нитрита натрия, остаточной активности кислой фосфатазы, общего фосфора, нитритов) должны соответствовать [1]. Массовая доля влаги должна быть не более 70 %.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки колбасных изделий применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 31798 и полученные 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 односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;

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 %;

- телятину по ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке телятину жилованную высшего сорта;
- свинину по ГОСТ 31476 и полученные 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 односортную с массовой долей жировой ткани не более 55 %;

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

свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани от 50 % до 70 %;

- конину по ГОСТ 32225 в охлажденном состоянии и полученную при ее разделке жилованную конину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- баранину — мясо молодых животных до года по ГОСТ 31777 и полученную при ее разделке жилованную баранину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- оленину и полученную при ее разделке жилованную оленину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- говядину, свинину, конину, оленину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах импортного производства, разрешенные к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, язык) импортного производства, разрешенные к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более12 %, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30% до 50 %, с массовой долей жировой ткани не более 55 %, с массовой долей жировой ткани не более 60 %, с массовой долей жировой ткани от 50 % до 70 %) и субпродуктов (печень, сердце, языки);
- шпик (хребтовой, боковой, грудинку свиную);
- жир-сырец говяжий, свиной, бараний (курдючный);
- тушки цыплят первой категории и цыплят-бройлеров первой категории по ГОСТ 25391, потрошенные, в охлажденном или замороженном состоянии;
- мясо птицы (тушки кур, индейки) по ГОСТ 21784;
- мясо птицы (филе большое, филе малое, окорочок бескостный, бедро);
- жир куриный топленый для детского питания;
- тушки кроликов первой категории и тушки кроликов-бройлеров первой категории в охлажденном или замороженном состоянии по ГОСТ 27747;
- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, языки, шкурку свиную);
- белковый стабилизатор, изготовленный в процессе производства;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные (меланж, яичный порошок) по ГОСТ 31464;

- яичный белок импортного производства, разрешенный к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- молоко сухое обезжиренное;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- молоко питьевое;
- сливки из коровьего молока;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- масло коровье по ГОСТ 37 (несоленое);
- казеинат натрия импортного производства, разрешенный к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- концентрат сывороточный белковый импортного производства, разрешенный к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный импортного производства, полученный из генетически немодифицированных соевых бобов, разрешенный к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- сыр твердый по ГОСТ 27568;
- натуральные вкусоароматические ингредиенты, идентичные по вкусу сыру «Пармезан», сыру «Чеддер», сыру «Блю» импортного производства, разрешенные к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- натуральный вкусоароматический экстракт сухих сливок импортного производства, разрешенный к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный;
- крупу перловую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;
- крупу ячневую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550 не ниже первого сорта;
- муку для детского питания по ГОСТ 31645;
- муку пшеничную хлебопекарную;
- муку пшеничную по ГОСТ 31463;
- муку гречневую;
- муку овсяную сортовую;
- муку пшенную сортовую;
- муку ячменную сортовую;
- муку рисовую первого сорта;
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную);
- чеснок свежий по ГОСТ 27569, ГОСТ 7977;
- отруби пшеничные диетические;
- пектин пищевой сухой свекловичный;
- пектин пищевой сухой яблочный;
- пектин яблочный, свекловичный, цитрусовый импортного производства, в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- клетчатку пшеничную, соевую импортного производства, в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- каррагенан импортного производства, в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат);
- кровь цельную пищевую стабилизированную и продукты ее переработки;
- зелень укропа, петрушки сушеную;
- зелень петрушки свежую;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг);
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг) по ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг) по ГОСТ 31760;

- соль пищевую профилактическую;
- соль поваренную пищевую;
- глюкозу кристаллическую по ГОСТ 975;
- мальто-декстрины;
- воду питьевую;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;
- натрий углекислый по ГОСТ 83;
- натрий аскорбиновокислый;
- кислоту аскорбиновую (витамин С);
- каролин;
- масло натуральное пальмовое красное импортного производства, в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей;
- мускатный орех по ГОСТ 29048;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- CO_2 — экстракт мускатного ореха, перца душистого, кориандра, кардамона, тмина;
- эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания;
- комплексные пищевые добавки для колбасных изделий (вкусоароматические — пряности и/или экстракты пряностей, и/или эмульсии, сахара, стабилизаторы Е333 или Е407а, антиокислители Е300 или Е301);
- чеснок сушеный;
- чеснок замороженный измельченный;
- концентрат лактулозы;
- кишки бараньи обработанные (черевы, синюги);
- кишки свиные обработанные (черевы, гузенки, пузыри мочевые);
- кишки говяжьи обработанные (черевы, круга, синюги, пузыри мочевые, проходники);
- оболочку искусственную белковую для сосисок, разрешенную к применению для детского питания;
- оболочку из целлюлозной пленки (целлофана);
- оболочку искусственную;
- оленину по ГОСТ 32273 и полученную при ее разделке оленину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- блоки замороженные из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %, телятины с массовой долей жировой ткани не более 9 %, свинины с массовой долей жировой ткани не более 50 %, конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 % и субпродуктов (печень, язык, сердце) по ГОСТ 31799;
- субпродукты охлажденные по ГОСТ 32752;
- субпродукты (печень, сердце) птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат) по ГОСТ 31657;
- мясо перепелов (филе, кусковое мясо окорочков, кусковое мясо) по ГОСТ 32734;
- мясо птицы (бескостные полуфабрикаты) по ГОСТ 32737;
- сахар по ГОСТ 33222;
- перец душистый по ГОСТ ISO 973;
- цитрат натрия;
- лактат кальция по ГОСТ 31905 (регулятор кислотности Е327);
- карбонат кальция (регулятор кислотности Е170);
- овощи свежие, сушеные, быстрозамороженные;
- препараты йодированных молочных белков с содержанием йода не более 15 %;
- посолочные смеси (поваренная соль, фиксатор окраски Е250);
- 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;
- пленку многослойную;
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- пленку полиэтиленцеллофановую;
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
- пленку (оболочку) поливинилиденхлоридную;
- пакеты многослойные для вакуумной упаковки;
- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки;
- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции;
- материал термоформуемый полиамидполиэтиленовый;
- материалы пленочные многослойные;
- скобы металлические П-образные;
- проволоку из алюминия марок «АД-1», «АМц» по ГОСТ 14838;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513;

5.2.2 Используемое при производстве колбасных изделий сырье животного происхождения должно быть получено от молодняка здоровых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно соответствовать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет, установленным в [1], [2].

5.2.1, 5.2.2 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5.2.3 Используемое сырье должно сопровождаться документами, удостоверяющими его качество и безопасность, и соответствовать требованиям государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Допускается использование сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 5.2.1, разрешенных к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Допускается использование пищевых добавок отечественного и импортного производства, разрешенных к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт.

Примечания

1 Не допускается применение мяса белков, хряков и тощего.

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

3 Не допускается применение замороженных блоков из жилованного мяса (говядины, свинины, конины, оленины), субпродуктов со сроком годности более 6 мес.

4 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.

5 Не допускается применение мясного сырья в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18 °С.

6 Не допускается применение овощей замороженных со сроком годности более 12 мес.

7 Не допускается применение замороженного мяса птицы.

8 Не допускается применять: растительные белки свыше 5 %, крупы (муку) свыше 7 %, овощи свыше 10 %.

9 Не допускается применять: пищевые добавки, содержащие фосфаты, жгучие пряности, консерванты, усилители вкуса и аромата, искусственные ароматизаторы и красители.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица колбасных изделий, упакованная в потребительскую упаковку, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1], [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и содержать следующую дополнительную информацию:

- сведения о том, что колбасное изделие предназначено для питания детей старше трех лет;
- способ термической обработки (вареные);
- сведения о дополнительной тепловой обработке при наличии (пастеризованные);
- условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;

- содержание витаминов и минеральных веществ, а также их содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности (для колбасных изделий, обогащенных витаминами и минеральными веществами);

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

- сведения о документе, в соответствии с которым произведено и может быть идентифицировано колбасное изделие.

Пример маркировки***: «Мясное продукт. Колбасное изделие вареное для питания детей старше трех лет. Колбаски «Детские» пастеризованные».***

5.3.2 Транспортная маркировка — по [1], [3] ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры».

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

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для детского питания;

- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, а при несовпадении с юридическим адресом — адрес(а) производств(а)] и организации государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- способ термической обработки (вареные, пастеризованные);

- условия хранения;

- срок годности;

- дату изготовления;

- информацию о подтверждении соответствия;

- сведения о документе, в соответствии с которым произведено и может быть идентифицировано колбасное изделие;

- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);

- массу нетто;

- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Евразийского экономического союза.

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

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

Кроме того, в каждую единицу упаковки с фасованной продукцией вкладывают суммарный чек с указанием:

- количества порций (упаковок);

- массы нетто упаковки.

5.3.1—5.3.3 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5.4 Упаковка

5.4.1 Колбасные изделия выпускают весовыми, штучными и в упакованном виде под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы [целые батоны колбас, целые колбасные хлебы, целые куски (порционная нарезка), ломтики (сервировочная нарезка), колбаски, сардельки]. Масса нетто батона колбасы — не более 1000 г, колбасных хлебов — не более 1 кг, 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. Допускается транспортная упаковка до 5 кг. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.2 Колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона , полимерные многооборотные, алюминиевые, контейнеры или в другую упаковку, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

5.4.3 Колбасные хлебы укладывают в ящики, контейнер или тару-оборудование не более чем в два ряда. Перед укладкой в ящики колбасные хлебы заворачивают в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, пленки из полимерных материалов.

5.4.4 Упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается упаковку накрывать подпергаментом, пергаментом, оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

5.4.5 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.6 В каждую единицу транспортной упаковки фасуют продукт одной даты выработки, одного наименования, одной термической обработки, одного срока годности.

5.4.7 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.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 9792.

6.2 Колбасные изделия принимают партиями. Определение партии — по [2].

6.3 Каждая партия продукции должна проходить органолептический контроль.

6.4 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

6.5 Показатели массовой доли хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, нитратов, температуры внутри батона для реализации определяются в каждой партии; жира, белка, влаги, крахмала, общего фосфора, лактулозы и микробиологические показатели определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в 10 дней; массовой доли витаминов — для витаминизированных колбасных изделий и массовой доли минеральных веществ — для колбасных изделий, обогащенных минеральными компонентами, — в соответствии с порядком и периодичностью, устанавливаемыми производителем в программе производственного контроля, но не реже одного раза в квартал.

Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

6.6 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком, устанавливаемым производителем продукции, не реже одного раза в квартал, антибиотиков — не реже одного раза в месяц.

6.7 В случае разногласия по составу используемого сырья и наличию растительных белков проводят гистологическую идентификацию колбасных изделий по ГОСТ 31479.

6.8 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.9 Контроль за содержанием диоксинов проводится 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.

6.9. **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка колбасных изделий к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.

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

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793.

7.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

7.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

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

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

7.8 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

7.9 Определение содержания нитрита — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.10 Определение содержания нитратов — по ГОСТ 29270.

7.11 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

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

7.13 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.

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

7.15 Определение антибиотиков — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

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

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

7.18 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;
- Bacillus cereus — по ГОСТ 10444.8.

7.19 Определение массовой доли витаминов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.20 Определение массовой доли минеральных веществ — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.21 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов по ГОСТ 8.579.

7.22 Определение наличия растительных белков — по ГОСТ 31479.

7.23 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 31719.

7.24 Определение температуры в любой точке измерения готового продукта перед выпуском в реализацию, в процессе транспортирования и хранения контролируют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

7.24.1 Проведение испытаний

Температурный датчик должен быть введен в центр продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения ±0,5 °С.

7.25 Определение ГМО — по нормативным документами государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5 °С до 6 °С включительно.

8.2 Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения.

Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

8.3 Срок годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель в соответствии с [1], [2] и нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.4 Сроки годности и условия хранения колбасных изделий после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Раздел 8. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

(Измененная редакция, Изм. № 1).

УДК 637.524.2:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: колбасные изделия 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 *М.И. Максимова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 20.03.2018. Подписано в печать 28.03.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 123001 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru