ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54754— 2011

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ БЕСКОСТНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 941-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2012

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ БЕСКОСТНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Semi-prepared boneless meat products in pieces for child nutrition.
Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные кусковые бескостные полуфабрикаты из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания (далее — полуфабрикаты) в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации.

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 4.1, требования к маркировке — в 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

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

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52478—2005 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52601—2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 52674—2006 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 52675—2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579—2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52843—2007 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ Р 52986—2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 53150—2008 (ЕН 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ Р 53221—2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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

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

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

ГОСТ Р 54034—2010 Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания

ГОСТ Р 54048—2010 Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54315—2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинках. Технические условия

ГОСТ 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 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

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

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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

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

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

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

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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, ГОСТ Р 52675.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции* с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

4.1.2 Полуфабрикаты по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—10.

Таблица 1

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из говядины						
	Категория А				Категория Б	Категория В	
	Говяжья вырезка	Говядина от спинно-поясничной части	Говядина от тазобедренной части	Говядина от лопаточной части	Говядина от подлопаточной части	Говядина от грудной части	Котлетное мясо говяжье
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм						
Цвет, запах и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	18,0	18,0	17,0	17,0	16,0	13,0
Массовая доля жира, %, не более	3,0	6,0	6,0	6,0	6,0	10,0	15,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25						
pH, не более	6,1						

* «Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов мясных кусковых бескостных для детского питания, утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[4].

Таблица 2

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для порционных бескостных полуфабрикатов для детского питания из говядины категории А						
	Медальоны говяжьи	Бифштекс говяжий	Лангет говяжий	Антрекот говяжий	Ромштекс говяжий	Зразы говяжьи	Говядина духовая
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон*. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в порционных полуфабрикатах не удаляют						
Цвет, запах и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0						
Массовая доля жира, %, не более	3,0	3,0	3,0	6,0	6,0	6,0	6,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25						
pH, не более	6,1						
* Для лангета рекомендуется куски мясной мякоти нарезать в поперечном направлении к расположению мышечных волокон под углом 45°.							

Таблица 3

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для мелкокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из говядины категории А			
	Бефстроганов говяжий	Азу говяжье	Поджарка говяжья	Гуляш говяжий
Внешний вид	Куски мясной мякоти определенной массы и размера. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в мелкокусковых полуфабрикатах не удаляют			
Запах, цвет и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	18,0	18,0	17,0
Массовая доля жира, %, не более	6,0			
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25			
pH, не более	6,1			

Таблица 4

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из конины						
	Категория А				Категория Б	Категория В	
	Вырезка конская	Конина от спинно-поясничной части	Конина от тазобедренной части	Конина от лопаточной части	Конина от подлопаточной части	Конина от грудной части	Котлетное мясо конское
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм						
Цвет, запах и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	18,0	18,0	17,0	17,0	16,0	13,0
Массовая доля жира, %, не более	8,0	6,0	8,0	8,0	6,0	10,0	15,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25						
pH, не более	6,1						

Таблица 5

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для порционных бескостных полуфабрикатов для детского питания из конины категории А						
	Медальоны конские	Бифштекс конский	Лангет конский	Антрекот конский	Ромштекс конский	Зразы конские	Конина духовая
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон*. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в порционных полуфабрикатах не удаляют						
Цвет, запах и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0						
Массовая доля жира, %, не более	8,0						
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25						
pH, не более	6,1						
* Для лангета рекомендуется куски мясной мякоти нарезать в поперечном направлении к расположению мышечных волокон под углом 45°.							

Таблица 6

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для мелкокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из конины категории А			
	Бефстроганов конский	Азу конское	Поджарка конская	Гуляш конский
Внешний вид	Куски мясной мякоти определенной массы и размера. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в мелкокусковых полуфабрикатах не удаляют			
Запах, цвет и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	18,0	18,0	17,0
Массовая доля жира, %, не более	8,0			
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25			
pH, не более	6,1			

Таблица 7

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из свинины				
	Категория А				Категория В
	Вырезка свиная	Свинина от спинно-поясничной части	Свинина от тазобедренной части	Свинина от лопаточной части	Котлетное мясо свиное
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм				
Цвет, запах и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса				
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	17,0	17,0	16,0	10,0
Массовая доля жира, %, не более	10,0	10,0	12,0	12,0	30,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25				
pH, не более	6,1				

Таблица 8

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для бескостных полуфабрикатов для детского питания из свинины категории А				
	порционных			мелкокусковых	
	Эскалоп свиной	Шницель свиной	Свинина духовая	Поджарка свиная	Гуляш свиной
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в порционных полуфабрикатах не удаляют			Куски мясной мякоти определенной массы и размера. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в мелкокусковых полуфабрикатах не удаляют	
Запах, цвет и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса				
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	17,0	16,0	17,0	16,0
Массовая доля жира, %, не более	10,0	12,0	12,0	12,0	12,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25				
pH, не более	6,1				

Таблица 9

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для полуфабрикатов крупнокусковых бескостных для детского питания из баранины		
	Категория А	Категория Б	
	Вырезка баранья	Баранина от тазобедренной части	Баранина от лопаточной части
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм		
Цвет, запах и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса		
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	12,0	12,0
Массовая доля жира, %, не более	8,0	9,0	9,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25		
pH, не более	6,1		

Таблица 10

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для полуфабрикатов бескостных для детского питания из баранины					
	порционных			мелкокусковых		
	Категория А		Категория Б			
	Эскалоп бараний	Шницель бараний	Баранина духовая	Поджарка баранья	Мясо для плова баранье	Котлетное мясо баранье
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в порционных полуфабрикатах не удаляют			Куски мясной мякоти определенной массы и размера. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в мелкокусковых полуфабрикатах не удаляют		
Запах, цвет и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса					
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	15,0	12,0	12,0	12,0	16,0
Массовая доля жира, %, не более	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	12,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25					
pH, не более	6,1					

4.1.3 По микробиологическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.1.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, диоксинов в полуфабрикатах не должно превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сырье, используемое для изготовления полуфабрикатов, в том числе импортное, по безопасности не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

Для изготовления полуфабрикатов применяют следующее сырье и материалы:

- говядину от молодых животных первой и второй категорий упитанности по ГОСТ Р 54315, ГОСТ Р 52601 и ГОСТ Р 52478;
- свинину первой, второй, третьей категорий по ГОСТ Р 53221, ГОСТ Р 52986 и ГОСТ Р 54048;
- конину от молодых животных по ГОСТ 27095;
- баранину от молодых животных по ГОСТ Р 54034, ГОСТ Р 52843;
- говядину, конину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах в охлажденном (от 0 °С до 4 °С) и замороженном (не выше минус 18 °С) состоянии;
- блоки замороженные из жилованной говядины, свинины, конины, баранины со сроком годности не более 6 мес;
- блоки замороженные из жилованной говядины, свинины, конины, баранины со сроком годности не более 6 мес по ГОСТ Р 52674.

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными правовыми документами федеральных органов исполнительной власти [4 (пункт 18.4)].

4.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для изготовления полуфабрикатов, должно быть получено от молодых здоровых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с действующим законодательством*.

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

Не допускается применение:

1) мяса быков, хряков и тощего;

2) мясного сырья, замороженного более одного раза.

4.3 Маркировка

4.3.1 Каждая единица фасованной, упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию.

Маркировка, обеспечивающая необходимую информацию для потребителя, должна быть нанесена в виде текста на наклеенную (прикрепленную) бандероль (этикетку, контрэтикетку, ярлык или листок-вкладыш).

Маркировка должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 51074 и содержать следующую информацию:

- наименование полуфабриката с указанием категории (А, Б, В) и термического состояния (охлажденный, подмороженный, замороженный);
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше 1,5 лет;
- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто (для фасованной продукции);
- пищевую ценность;
- 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);
- даты изготовления и упаковывания;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

При использовании замороженного сырья дополнительно наносят надпись: «Изготовлено из размороженного сырья».

Способ и место нанесения даты изготовления, маркировки (штемпелевание и т. п.) на каждую единицу продукции может выбирать изготовитель продукции.

Пример маркировки полуфабриката — «Говядина от тазобедренной части. Мясной крупнокусковой бескостный полуфабрикат для детского питания, категории А, охлажденный».

Допускается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

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

4.3.3 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка, с указанием:

- наименования полуфабриката с указанием категории (А, Б, В) и термического состояния (охлажденный, подмороженный, замороженный);
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше 1,5 лет;

---

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными правовыми документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

- наименования и местонахождения изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто и количества упаковок (для фасованной продукции);
- термического состояния;
- пищевой ценности;
- условий хранения;
- срока годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- надписи: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- даты изготовления и упаковывания;
- информации о подтверждении соответствия;
- обозначения настоящего стандарта, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

Допускается информационные данные о пищевой ценности 100 г продукта указывать на отдельном листке-вкладыше.

4.4 Упаковка

4.4.1 Полуфабрикаты выпускают весовыми и фасованными:
- крупнокусковые — массой от 200 до 3000 г;
- порционные — массой от 70 до 1000 г;
- мелкокусковые — массой от 250 до 1000 г.

Допускается для общественного питания выпуск полуфабрикатов весовыми массой более 3 кг.

Пределы допустимых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.4.2 Полуфабрикаты в виде единичных изделий или нескольких изделий (групповая упаковка) упаковывают в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760; салфетки из пленочных материалов; фольгу алюминиевую кашированную; пленку полиэтиленцеллофановую; пленки и пакеты из материалов: полимерных многослойных, в том числе термоусадочных, по ГОСТ 10354, целлюлозы по ГОСТ 7730; пакеты из поливинилиденхлоридной пленки; пакеты из полимерных и комбинированных материалов, которые термосвариваются или закрепляются алюминиевой скобой или липкой лентой; или отформованные газонепроницаемые пакеты, лотки или подложки из полимерных материалов с последующей оберткой их термоусадочной полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 25951. Допускается вкладывать в лоток или подложку влаговпитывающие вкладыши (салфетки).

4.4.3 Для упаковки полуфабрикатов под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы применяют отформованные пакеты из газонепроницаемой, термоусадочной пленки и комбинированных пленочных материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Для упаковки полуфабрикатов в условиях модифицированной атмосферы применяют лотки из полимерных материалов под запайку.

Потребительскую тару скрепляют термосвариванием, чеком из ленты с термоклеящим слоем, алюминиевыми скобами или другими скрепляющими средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

Допустимое отклонение массы нетто одной упаковочной единицы не должно превышать 2 % и определяется при одновременном взвешивании 10 упаковок.

4.4.4 Продукцию укладывают в чистые, сухие, без постороннего запаха многооборотные ящики: полимерные, алюминиевые, а также в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или тару из других материалов, разрешенных к применению для упаковки мясопродуктов.

Допускается укладка полуфабрикатов в тару-оборудование.

4.4.5 Ящики для упаковки полуфабрикатов замороженных выстилают пергаментом, подпергаментом или полимерными материалами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

Ящики из гофрированного картона склеивают липкой лентой по ГОСТ 18251.

4.4.6 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.

4.4.7 Ящики с полуфабрикатами закрывают крышками (вкладышами) или покрывают верхний ряд пергаментом, подпергаментом или полимерными материалами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

4.4.8 Масса нетто ящика не должна превышать 20 кг, масса нетто для тары-оборудования — не более 250 кг.

4.4.9 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать [5].

5 Правила приемки

5.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии, объемы выборок и правила приемки по ГОСТ Р 52675.

5.2 Каждая партия выпускаемой продукции проходит органолептический контроль по ГОСТ 9959 и сопровождается ветеринарным свидетельством или ветеринарной справкой.

5.3 Показатели массовой доли жира, белка, фосфора и микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 30 дней.

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

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытанию — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ Р 51447, ГОСТ 26929, ГОСТ Р 53150, ГОСТ Р 54015.

6.2 Органолептические показатели определяют по ГОСТ 9959.

6.3 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453; массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

6.4 Содержание токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, [6];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [7], [8], [9];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [7], [8], [9].

6.5 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ Р 52816;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, — по ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ Р 52815;
- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11;
- L.monocytogenes — по ГОСТ Р 51921, [10];

6.6 Определение пестицидов — по [11], [12], [13];

6.7 Определение антибиотиков — по [14], [15], определение левомицетина — по [16], ГОСТ Р ИСО 13493.

6.8 Определение нитрозаминов — по [17].

6.9 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

6.10 Массу одного изделия проверяют на лабораторных весах.

6.10.1 Массу упаковок проверяют на весах для статического взвешивания.

6.11 Определение температуры в толще продукта

6.11.1 Аппаратура

Термометр с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

6.11.2 Проведение анализа

Трубка температурного датчика должна быть введена в центр полуфабриката. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Диапазон измеряемых температур от минус 30 °С до плюс 120 °С. Точность измерения ± 0,5 °С.

6.12 Определение pH

6.12.1 Аппаратура

pH-метр.

6.12.2 Проведение анализа

pH-электрод и температурный датчик необходимо ввести в исследуемый продукт, на дисплее будет отображаться значение pH исследуемого продукта.

6.13 Определение массовой доли фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482.

6.14 Определение диоксинов — по [18], [19].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Полуфабрикаты для детского питания транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Полуфабрикаты перед отправкой их с предприятия-изготовителя должны иметь температуру в толще продукта:

- охлажденные — от 0 °С до 6 °С;
- подмороженные — от минус 2 °С до минус 3 °С;
- замороженные — не выше минус 10 °С.

7.3 Срок годности полуфабрикатов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов — в соответствии с таблицей 11.

Таблица 11

Вид полуфабриката	Способ упаковки	Температура хранения, °С	Срок годности полуфабриката, не более, сут		
			охлажденного	подмороженного	замороженного
Крупнокусковые	Без применения вакуума	От 0 °С до 6 °С включ.	2	—	—
		От минус 1 °С до плюс 4 °С включ.	5	—	—
		От минус 2 °С до минус 4 °С	—	10	—
		Не выше минус 10 °С	—	—	30
		Не выше минус 18 °С	—	—	90
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 °С до 6 °С включ.	5	—	—
		От минус 1 °С до плюс 4 °С включ.	8	—	—
		От минус 2 °С до 0 °С	10	—	—
		От минус 2 °С до минус 4 °С	—	15	—
		Не выше 10 °С	—	—	60
		Не выше минус 18 °С	—	—	90
Порционные, мелкокусковые	Без применения вакуума	От 0 °С до 6 °С включ.	1	—	—
		От минус 2 °С до плюс 4 °С включ.	2	7	—
		Не выше минус 18 °С	—	—	30
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 °С до 2 °С включ.	5	—	—
		Не выше минус 18 °С	—	—	60

7.4 После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 ч при температуре от 0 °С до 6 °С в пределах срока годности.

7.5 Срок годности полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, может устанавливать изготовитель при наличии необходимых условий производства и в соответствии с порядком, действующим в Российской Федерации, и [20].

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г полуфабрикатов

А.1 Пищевая ценность полуфабрикатов в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Полуфабрикаты	Наименование показателя		
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал
Крупнокусковые полуфабрикаты категории А			
Вырезка говяжья	18,0	3,0	99,0
Говядина от спинно-поясничной части	18,0	6,0	126,0
Говядина от тазобедренной части	18,0	6,0	126,0
Говядина от лопаточной части	17,0	6,0	122,0
Вырезка конская	18,0	8,0	144,0
Конина от спинно-поясничной части	18,0	6,0	126,0
Конина от тазобедренной части	18,0	8,0	144,0
Конина от лопаточной части	17,0	8,0	140,0
Вырезка свиная	18,0	10,0	162,0
Свинина от спинно-поясничной части	17,0	10,0	158,0
Свинина от тазобедренной части	17,0	12,0	176,0
Свинина от лопаточной части	16,0	12,0	172,0
Вырезка баранья	17,0	8,0	140,0
Крупнокусковые полуфабрикаты категории Б			
Говядина от подлопаточной части	18,0	8,0	144,0
Конина от подлопаточной части	17,0	6,0	112,0
Баранина от тазобедренной части	18,0	8,0	144,0
Баранина из лопаточной части	18,0	8,0	144,0
Крупнокусковые полуфабрикаты категории В			
Говядина от грудной части	17,0	6,0	112,0
Котлетное мясо говяжье	13,0	15,0	177,0
Конина от грудной части	16,0	10,0	172,0
Котлетное мясо конское	13,0	15,0	177,0
Котлетное мясо свиное	10,0	30,0	310,0
Порционные полуфабрикаты категории А			
Медальоны говяжьи	18,0	3,0	99,0
Бифштекс говяжий	18,0	3,0	99,0
Лангет говяжий	18,0	3,0	99,0
Антрекот говяжий	18,0	6,0	126,0
Ромштекс говяжий	18,0	6,0	126,0
Зразы говяжьи	18,0	6,0	126,0
Говядина духовая	18,0	6,0	126,0

Окончание таблицы А.1

Полуфабрикаты	Наименование показателя		
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал
Медальоны конские	18,0	8,0	144,0
Бифштекс конский	18,0	8,0	144,0
Лангет конский	18,0	8,0	144,0
Антрекот конский	18,0	8,0	144,0
Ромштекс конский	18,0	8,0	144,0
Зразы конские	18,0	8,0	144,0
Конина духовая	18,0	8,0	144,0
Эскалоп свиной	17,0	10,0	158,0
Шницель свиной	17,0	12,0	176,0
Свинина духовая	16,0	12,0	172,0
Эскалоп бараний	16,0	9,0	145,0
Шницель бараний	15,0	9,0	141,0
Порционные полуфабрикаты из баранины категории Б			
Баранина духовая	12,0	9,0	129,0
Мелкокусковые полуфабрикаты категории А			
Бефстроганов говяжий	18,0	6,0	126,0
Азу говяжье	18,0	6,0	126,0
Поджарка говяжья	18,0	6,0	126,0
Гуляш говяжий	17,0	6,0	122,0
Бефстроганов конский	18,0	8,0	144,0
Азу конское	18,0	8,0	144,0
Поджарка конская	18,0	8,0	144,0
Гуляш конский	17,0	8,0	140,0
Поджарка свиная	17,0	12,0	176,0
Гуляш свиной	16,0	12,0	172,0
Мелкокусковые полуфабрикаты категории Б			
Поджарка баранья	12,0	9,0	129,0
Мясо для плова баранье	12,0	9,0	129,0
Котлетное мясо баранье	16,0	12,0	172,0

Библиография

[1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[2] Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г., № 317

[3] СанПиН 2.3.2.1940—2005 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания

[4] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299

[5] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

[6] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

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

[8] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

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

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

[11] Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, сб. 5-21 М., 1976—1991

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

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

[14] МУ 3049—84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[15] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

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

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

[18] МУК 4.1.1023—2001 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов

[19] МУК МЗ РФ от 01.06.99 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

[20] МУК 4.2.1847—2004 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.524.2.641.562:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1431
92 1432
92 1433
92 1436
92 1451
92 1452
92 1453
92 1455
92 1461
92 1462
92 1463
92 1465

Ключевые слова: полуфабрикаты мясные кусковые натуральные из говядины, свинины и конины для детского питания, внешний вид, цвет, запах, массовая доля белка, жира, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, маркировка, упаковка; правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 04.07.2012. Подписано в печать 20.07.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,87. Тираж 216 экз. Зак. 638.

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.

gost.e-ecolog.ru