ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54628— 2011

Продукты для детского питания

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ПЮРЕ ДЛЯ ПРИКОРМА ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

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 12 декабря 2011 г. № 776-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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 7
6 Методы контроля 8
7 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности консервов в 100 г продукта 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Продукты для детского питания

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ПЮРЕ ДЛЯ ПРИКОРМА ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Products for child nutrition. Canned meat products.
Puree for additional food for children of early age. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные гомогенизированные мясные консервы (пюре), изготовленные из говядины, телятины, свинины, конины, баранины, ягнятины, крольчатины, оленины и предназначенные для прикорма детей раннего возраста начиная с шести месяцев (далее — консервы).

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (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 51444—99 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1.841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ Р 51770—2001 Продукты мясные консервированные для питания детей раннего возраста. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52253—2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

ГОСТ Р 52327—2005 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Технические условия

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

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 52723—2007 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

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

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

ГОСТ Р 54047—2010 Мясо и мясные продукты. Метод определения дисперсности

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

ГОСТ Р 54354—2011 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа

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 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

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 13345—85 Жесть. Технические условия

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

ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования

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 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 27747—88 Мясо кроликов. Технические условия

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

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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 применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **стерилизующий эффект ($F_{эффект}$):** Показатель надежности режима стерилизации консервов, выраженный в условных минутах, обеспечивающий снижение изначального количества спор определенного микроорганизма до требуемого уровня безопасности.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, ГОСТ Р 51770, вырабатываться по технологической инструкции*, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы. Стерилизацию проводят по режимам, обеспечивающим величину достигнутого стерилизующего эффекта 18—22 усл. мин*.

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

Таблица 1

Наименование показателя (характеристика)	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	Однородная гомогенная масса. Допускается наличие незначительного количества отделившегося бульона
Консистенция	Мягкая, нежная. Допускается наличие отдельных частиц уплотненной массы
Запах	Приятный, свойственный данному виду консервов
Вкус	Несоленый или слабосоленый, свойственный данному виду консервов
Цвет	От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок
Дисперсность* (размер частиц в основной массе продукта), мм, не более	0,2
Массовая доля мясных ингредиентов (мяса), %, не менее	55,0
Массовая доля влаги, %, не более	80,0
Массовая доля белка, %, не менее**	9,0
Массовая доля жира, %, не более	10,0
Массовая доля поваренной соли (хлоридов), %, не более***	0,4
Массовая доля крахмала*[4], %, не более	3,0
* Допускается до 20 % частиц размером до 0,4 мм. ** Не допускается наличие растительных белков. *** Допускается выпуск консервов без добавления поваренной соли. *[4] Вносимый как загуститель.	

4.1.3 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*** и удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А.

---

* «Технологическая инструкция по производству консервов мясных гомогенизированных для прикорма детей раннего возраста», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[3].

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [4], [5].

4.1.4 Содержание токсичных элементов, нитритов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов в консервах 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 консервов, в том числе импортное, по безопасности не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- говядину от молодняка крупного рогатого скота первой категории упитанности по ГОСТ Р 52478 и полученную при их разделке:

говядину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;

- телятину по ГОСТ Р 52478 и полученную при ее разделке:

телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;

- свинину от молодняка по ГОСТ Р 54048 и полученную при ее разделке:

свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 13 % до 17 %;

- тушки кроликов первой категории, тушки кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747 и полученную при их разделке:

крольчатину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;

- полуфабрикаты из мяса кролика натуральные крупнокусковые, бескостные;

- конину от молодняка первой категории упитанности по ГОСТ 27095 и полученную при ее разделке:

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

- ягнятину и баранину от молодняка овец по ГОСТ Р 54034 первой и второй категорий упитанности и полученные при их разделке:

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

- оленину от молодых животных в замороженном состоянии и полученную при разделке ее тазобедренной и лопаточной частей:

оленину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;

- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 17 %, из жилованной говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, из жилованной телятины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, баранины (от молодых животных в возрасте до 1 года) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 % по ГОСТ Р 52674;

- блоки замороженные из оленины с массовой долей жировой ткани не более 9 %;

- блоки замороженные из жилованной конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, из жилованной крольчатины с массовой долей жировой ткани не более 9 %; из жилованной оленины с массовой долей жировой ткани не более 9 %; из жилованной ягнятины и баранины (от молодых животных в возрасте до одного года) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, получаемые по импорту, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ для реализации;

- жир свиной топленый пищевой высшего сорта по ГОСТ 25292, кислотное число не более 0,7 мг · КОН;

- масло из коровьего молока сладкосливочное несоленое по ГОСТ Р 52253;

- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465 рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг;

- масло соевое по ГОСТ 7825, рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг;

- масло кукурузное по ГОСТ 8808, рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, высшего сорта или «Экстра»;

- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985, высшего сорта;

- крахмал рисовый;

- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, выварочная или каменная, самосадочная, садочная, помола 0 или 1, не ниже первого сорта;

- соль поваренная пищевая йодированная по ГОСТ Р 51574;

---

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

- соль профилактическая с пониженным содержанием натрия;
- соль профилактическая йодированная с пониженным содержанием натрия;
- воду питьевую по [6].

4.2.2 Допускается использование аналогичного импортного сырья, по качеству и безопасности не уступающего требованиям, изложенным в 4.2.1 и разрешенного к применению в пищевой промышленности.

4.2.3 Сырье животного происхождения, используемое для производства консервов, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с действующим законодательством. Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых 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 раннего возраста.

4.2.4 Используемые пищевое сырье и материалы должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2.5 Не допускается применение:

- мяса быков, хряков и тощего;
- мясного сырья, замороженного более одного раза;
- мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес;
- генетически модифицированных сырьевых компонентов.

4.3 Маркировка

4.3.1 Консервы в потребительской таре должны иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям ГОСТ 13534, ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование консервов с указанием: «Стерилизованные, гомогенизированные, для прикорма детей раннего возраста начиная с шести месяцев»;
- 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;
- состав продукта;
- пищевую ценность 100 г продукта (приложение А);
- массовую долю мясных ингредиентов (мяса);
- срок годности и условия хранения до вскрытия потребительской тары;
- срок годности и условия хранения после вскрытия потребительской тары;
- ассортиментный номер;
- код предприятия;
- рекомендации по применению продукта;
- дату изготовления (число, месяц, год) консервов;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

Дополнительные информационные данные при маркировке потребительской тары:

- без консервантов;
- без добавления соли (в консервах без добавления соли);
- без добавления пряностей;
- не содержит ГМО;
- не содержит растительные белки.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

---

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [7].

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 13534 с дополнительным грифом: «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно» и информационной надписи о сроке годности и условиях хранения.

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

- наименование продукта с указанием: «Консервы мясные, стерилизованные, гомогенизированные, для прикорма детей раннего возраста начиная с шести месяцев»;
- 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);
- условия хранения;
- срок годности;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта;
- число упаковок.

Пример этикеточной надписи: «Консервы мясные стерилизованные гомогенизированные для прикорма детей раннего возраста начиная с 6 мес. Пюре из говядины. По ГОСТ Р 54628—2011».

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу тары.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковка консервов в металлические и стеклянные банки — по ГОСТ 13534.

Консервы массой нетто от 80 до 165 г (пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579) фасуют:

- в стеклянные банки типа IV-51 по ГОСТ Р 52327, ГОСТ 5717.2;
- в стеклянные банки под винтовую укупорку (тип III) из бесцветного стекла;
- в металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981, изготовленные из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11 или электролитического лужения марок ЭЖК-11 и ЭЖК-111 по ГОСТ 13345, или алюминиевой лакированной ленты с защитным покрытием;
- в цельные металлические банки из комбинированного материала «Ламистер»;
- в банки из полимерного материала и др. материалов для стерилизуемой продукции, разрешенные к применению в консервной промышленности.

4.4.2 Консервы упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 9142 с обечайкой и картонными прокладками или блоками в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 и в другую тару, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

Консервы в металлических банках допускается упаковывать в ящики без картонных прокладок и обечайки.

Ящики из гофрированного картона должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной от 60 до 100 мм или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 марки А шириной от 50 до 70 мм.

Сформированные блоки консервов одного наименования укладывают в специальные контейнеры или тару-оборудование.

4.4.3 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и должны соответствовать [7].

4.4.4 Масса нетто упакованных консервов на специальных поддонах не более 1000 кг, в таре-оборудовании не более 500 кг, в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг.

5 Правила приемки

5.1 Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Каждая партия консервов должна сопровождаться документом, удостоверяющим их качество и безопасность.

Документ должен содержать:

- номер и дату выдачи;

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несоответствии с юридическим адресом, фактический адрес предприятия);
- наименование продукта и номер партии;
- ассортиментный номер;
- код предприятия;
- число единиц потребительской тары;
- массу нетто единицы потребительской тары;
- результаты текущего контроля;
- номер смены и дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.3 Органолептические показатели, а также показатели массовой доли мяса, жира и влаги определяют в каждой партии.

5.4 Показатели массовых долей белка, крахмала, хлоридов определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.5 Наличие растительных белков и видовую принадлежность мясных ингредиентов определяют по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.6 Контроль дисперсности осуществляют один раз в квартал, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. При освоении производства и нового ассортимента контроль дисперсности осуществляют в каждой партии.

5.7 Контроль консервов по показателям безопасности (токсичные элементы, нитрозамины, нитриты, пестициды, радионуклиды, антибиотики, диоксины) проводят в соответствии с программой производственного контроля.

5.8 Контроль микробиологических показателей проводят в каждой партии продукта в соответствии с требованиями [2], [4], [5].

5.9 Контроль стерилизующего эффекта осуществляют в соответствии с программой производственного контроля.

Примечание — При освоении производства контроль осуществляют в каждой партии консервов.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка консервов к испытаниям — по ГОСТ 8756.0. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ Р 51446, [8].

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 9959.

6.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, ГОСТ Р 51479.

6.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453.

6.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183, ГОСТ 23042.

6.6 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 29301.

6.7 Определение наличия растительных белков — по ГОСТ Р 51604.

6.8 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480.

6.9 Определение массовой доли мясных ингредиентов (мяса) — по фактической закладке в рецептуру.

6.10 Определение герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

6.11 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927, [9];

мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;

свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30538, [10], [11];

олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11];

кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [10].

6.12 Определение микробиологических показателей:

общие требования и методы микробиологического анализа — по ГОСТ Р 54354;

определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1;

определение возбудителей порчи — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15;

определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ Р 52815, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

6.13 Определение пестицидов — по [12], [13].

6.14 Определение радиоактивных веществ — по [14].

6.15 Определение антибиотиков — по [15], [16], [17].

6.16 Определение левомицетина — по [18], [19], [20].

6.17 Определение нитрозаминов — по [21].

6.18 Определение нитритов — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.19 Определение дисперсности консервов — по ГОСТ Р 54047.

6.20 Определение ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [22], [23], [24].

6.21 Определение видовой принадлежности мясных ингредиентов — по ГОСТ Р 52723.

6.22 Определение диоксинов — по [25], [26].

6.23 Определение отклонений массы нетто фасованного продукта — по ГОСТ 8.579.

6.24 Контроль температуры при подготовке мясного сырья осуществляют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 100 °С, с абсолютной погрешностью измерения температуры ± 0,5 °С ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

6.25 Контроль температуры в центре банки при стерилизации и обеспечиваемого стерилизующего эффекта осуществляют прибором с диапазоном измерения от минус 40 °С до плюс 130 °С, абсолютной погрешностью измерения температуры ± 0,5 °С, разрешающей способностью 0,1 °С, внесенным в Государственный реестр измерительных средств, разрешенный для контакта с пищевыми продуктами.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

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

Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0 °С до 25 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты — по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Консервы хранят в соответствии с [4], [5] при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.2.2 Срок годности консервов — не более 24 мес с даты изготовления.

7.2.3 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности консервов в 100 г продукта

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности консервов в 100 г продукта приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Пюре из говядины	9,0—11,0	7,0—10,0	2,4	109—144
Пюре из телятины				
Пюре из свинины				
Пюре из конины				
Пюре из баранины				
Пюре из ягнятины				
Пюре из крольчатины				
Пюре из оленины				

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1940—2005 Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические требования и нормативы

[2] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[3] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 с дополнениями и изменениями

[4] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста. Утверждены Министерством сельского хозяйства Российской Федерации 18.12.2000 г.

[5] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания. Утверждена Государственным Комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 21.07.1992 г.

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

[7] ГН 2.3.3.972—2000 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

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

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

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

[11] МУ 08-47/050—95 (МУ 08-47/169—2004) Методика количественного химического анализа проб консервированных продуктов на содержание олова и свинца методом инверсионной вольтамперометрии

[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] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

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

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

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

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

[19] МУК 4.2.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[20] МУ 08-47/106—2001 Яйца. Мясо и субпродукты убойных животных. Определение массовых концентраций левомицетина методом вольтамперометрии

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

[22] МУ 2.3.2.1917—2004 Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги

[23] МУК 4.2.1902—2004 Определение генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения методом полимеразной цепной реакции

[24] МУК 4.2.1913—2004 Методы количественного определения генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения в продуктах питания

[25] МУК 4.1.1023—2001 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов

[26] МУК МЗ РФ от 01.06.99 Методические указания по идентификации и изометрическому определению полихлорированных дибензол-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

УДК 664.93:641.562:006.354 ОКС 67.120.10 Н13 ОКП 92 1600

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

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

Сдано в набор 04.07.2012. Подписано в печать 12.07.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,50. Тираж 216 экз. Зак. 629.

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