ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54753— 2011

ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ 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. № 940-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 4
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 9
6 Методы контроля 10
7 Транспортирование и хранение 11
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности ветчины в 100 г продукта 12
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о содержании витаминов и минеральных веществ в ветчине 13
Библиография 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Cooked ham in casing for child nutrition. General specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясной продукт — вареную ветчину в оболочке, предназначенную для питания детей старше трех лет (далее — ветчина).

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

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

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

ГОСТ Р 50454—92 (ИСО 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

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

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

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические 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 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51447—99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

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

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

Издание официальное

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 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 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 52306—2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия

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 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

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

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

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

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. 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 52820—2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52830—2007 (ИСО 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа

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 53155—2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

ГОСТ Р 53456—2009 Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия

ГОСТ Р 53458—2009 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ Р 53492—2009 Консервы молочные. Сыворотка молочная сухая. 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 54048—2010 Мясо. Свинина для детского питания

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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 83—79 Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия
ГОСТ 84—76 Реактивы. Натрий углекислый 10-водный. Технические условия
ГОСТ 779—55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия
ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 4148—78 Реактивы. Железо (II) сернокислое 7-водное. Технические условия
ГОСТ 4174—77 Реактивы. Цинк сернокислый 7-водный. Технические условия
ГОСТ 4197—74 Реактивы. Натрий азотистокислый. Технические условия
ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия
ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита
ГОСТ 9792—73 (ИСО 2435—73) Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги
ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора
ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus
ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала
ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия
ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы
ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928—86 Продукты пищевые. Метод определения железа
ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 27747—88 Мясо кроликов. Технические условия
ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих клостридий
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

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.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

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

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

* «Технологическая инструкция по производству вареной ветчины в оболочке 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 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ветчины										
	«Детская»	«Детская-вита*»	«Классная»	«Классная-вита*»	«Школьная»	«Школьная-вита*»	«Сказка»	«Сказка-вита*»	«Лицейская»	«Гимназическая»	«Малышок»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без бахромы, отеков и видимых повреждений оболочки. Допускается наличие незначительного количества влаги в упаковках под вакуумом										
Консистенция	Упругая										
Вид на разрезе	Мышечная ткань розового цвета различной интенсивности или с оранжевым оттенком** без серых пятен и пустот. Допускается незначительное включение прослоек жировой ткани белого или розового цвета										
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабо соленый, без посторонних привкуса и запаха										
Форма, размер батонов, товарные отметки	Батоны прямые или изогнутые диаметром не более 65 мм, длиной от 12 до 25 см, в натуральной (кишечной) или в искусственной оболочке, закрепленные металлическими скрепками (с наложением петли или без нее) или шпагатом (с одной поперечной перевязкой посередине батона)										
Массовая доля жира, %, не более	20,0		22,0				19,0		20,0	22,0	19,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0				13,0		12,0				
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8										
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003										
Массовая доля влаги, %, не более	70,0										
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25										
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0										
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006										
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:											
B_1	—	0,8	—	0,8	—	0,8	—	0,8	—	—	—
B_2	—	0,7	—	0,7	—	0,7	—	0,7	—	—	—
PP	—	5,0	—	5,0	—	5,0	—	5,0	—	—	—

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ветчины										
	«Детская»	«Детская-вита*»	«Классная»	«Классная-вита*»	«Школьная»	«Школьная-вита*»	«Сказка»	«Сказка-вита*»	«Лицейская»	«Гимназическая»	«Малышок»
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:											
Fe	—	3,0	—	3,0	—	3,0	—	3,0	—	—	—
Ca	270,0										
Zn	—	3,0	—	3,0	—	3,0	—	3,0	—	—	—
I	0,03										

* Вита — группа продуктов, дополнительно обогащенных витаминами, железом и цинком.

** При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин.

4.1.3 По микробиологическим показателям ветчина должна соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сырье, пищевые ингредиенты и добавки, используемые для изготовления ветчины, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

Для изготовления ветчины применяют следующее сырье и материалы:

- говядину первой и второй категорий упитанности по ГОСТ 779, ГОСТ Р 52601 от молодых животных, ГОСТ Р 52478 и полученную при ее разделке:

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

- свинину по ГОСТ Р 53221, ГОСТ Р 52986 первой, второй, третьей категории, ГОСТ Р 54048 и полученную при ее разделке:

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

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

- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах в охлажденном и замороженном состоянии;

- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %); свинины (с массовой долей жировой ткани 10 %; от 30 % до 50 %) со сроком годности не более 6 мес;

- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %), свинины с массовой долей жировой ткани от 13 % до 17 %, не более 50 % со сроком годности не более 6 мес по ГОСТ Р 52674;

- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят и цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по ГОСТ 21784, ГОСТ Р 52702, ГОСТ Р 53458 первого сорта, а также по ГОСТ Р 52306, ГОСТ Р 52820 и полученные при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер, грудной части;

- мясо кроликов по ГОСТ 27747;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;

- продукты яичные по ГОСТ Р 53155;

- молоко сухое обезжиренное по [5], ГОСТ Р 52791;

---

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

- молоко сухое цельное по [5], ГОСТ 4495;
- казеинат натрия с массовой долей белка не менее 80 %;
- концентрат молочной сыворотки по ГОСТ Р 53456, ГОСТ Р 53492;
- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный, полученные из генетически немодифицированных соевых бобов;
- клетчатку соевую, пшеничную, морковную, овсяную, полученную из генетически немодифицированного сырья;
- белок животный (изолированный, концентрированный);
- волокна пищевые;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- мальтодекстрин;
- декстрозу;
- антиокислители, стабилизаторы, эмульгаторы, регуляторы кислотности, не содержащие фосфатов, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197 (фиксатор окраски Е250);
- натрий аскорбиновокислый;
- кислоту аскорбиновую (витамин С) по [6];
- натрий углекислый безводный по ГОСТ 83;
- натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;
- кислоту никотиновую (витамин РР) по [7];
- тиамин бромид (витамин B_1) по [8];
- рибофлавин (витамин B_2) по [9];
- цинк сернокислый семиводный ($ZnSO_4 \cdot 7H_2O$), х. ч., по ГОСТ 4174;
- железо сернокислое семиводное ($FeSO_4 \cdot 7H_2O$), х. ч., по ГОСТ 4148;
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат);
- каррагинан;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- пищевые, комплексные пищевые, витаминные и минеральные добавки, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет*;
- экстракты из пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья (мускатного ореха, перца душистого, кориандра), разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- пряности, вкусоароматические смеси, не содержащие жгучих специй, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет;
- масло пальмовое красное натуральное нерафинированное;
- воду питьевую по [10];
- кишки свиные обработанные (гузенки, пузыри мочевые);
- кишки говяжьи обработанные (круга, синюги, пузыри мочевые, проходники);
- оболочки: искусственную белковую, коллагеновые съедобные, из целлюлозной пленки (целлофана), разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- шпагат по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309;
- шпагат вискозный, разрешенный к применению в пищевой промышленности;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- ленту чековую с термоклеющим слоем;

---

* Рекомендуются: посолочные смеси «НИСО», пищевые добавки: «Веторон», «Каролин-С», «Йодказеин». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

- пленки и пакеты из материалов полимерных многослойных, в том числе ламинированных, термоусадочных, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- пленки и пакеты из материалов: полимерных многослойных, в том числе термоусадочных, по ГОСТ 10354, целлюлозы по ГОСТ 7730;
- скобы металлические П-образные, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- проволоку из алюминия марок АД1, АМц по ГОСТ 14838.

4.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства ветчины, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами*. Мясное сырье должно быть получено от здоровых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет по [4 (индекс 18.4, 18.5)].

4.2.3 Допускается использование аналогичных видов сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 4.2.1, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

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

Не допускается применение:

- мяса быков, хряков и тощего;
- мясного сырья, замороженного более одного раза;
- генетически модифицированных сырьевых компонентов, пищевых ингредиентов и добавок.

4.3 Маркировка

4.3.1 Каждая единица фасованной продукции, искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону, должны иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать:

- наименование ветчины с указанием подвида и термического состояния (охлажденная);
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) 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);
- состав продукта, включая пищевые добавки, биологически активные добавки;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- содержание витаминов, минеральных веществ (при обогащении продукта указывается процент суточного удовлетворения) в соответствии с приложением Б;
- условия хранения;
- срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- дату изготовления и упаковывания;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

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

Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркировочной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

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

Пример маркировки — «Ветчина вареная в оболочке «Сказка». Мясной продукт из говядины для детского питания охлажденный».

---

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

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 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. Маркировка должна содержать:

- наименование ветчины с указанием подвида и термического состояния;
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- сведения о том, что продукт обогащен минералами (кальций, йод) и витаминами (при внесении витаминов);
- 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;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- массу нетто;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу тары. Допускается информационные данные о пищевой ценности 100 г продукта указывать на отдельном листе-вкладыше.

4.4 Упаковка

4.4.1 Ветчину выпускают весовой, фасованной. Масса нетто батона ветчины — не более 1000 г. Фасованную ветчину упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы (целые батоны, порционная, сервировочная нарезки). Масса нетто целого куска (порционная нарезка), ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) — не более 300 г.

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

4.4.2 Ветчину, в том числе фасованную, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные по ГОСТ Р 51289 и в другую тару, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

4.4.3 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара, используемая в промышленности, как правило, имеет крышку. При отсутствии крышки допускается тару накрывать подпергаментом по ГОСТ 1341, пергаментом по ГОСТ 1760, оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

4.4.4 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать [11].

4.4.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукт одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности.

Допускается упаковка двух или нескольких наименований продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

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

5 Правила приемки

5.1 Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 9792.

5.2 Каждая партия выпускаемой продукции должна проходить органолептический контроль по ГОСТ 9959.

5.3 Показатели массовой доли хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия определяют в каждой партии; жира, белка, влаги, крахмала, фосфора и микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 10 дней; массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP) — для витаминизированной ветчины и массовой доли минеральных веществ (Fe, Ca, Zn, I) — для ветчины, обогащенной минеральными компонентами, определяются изготовителем периодически, но

не реже одного раза в квартал. Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

5.4 Периодические испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов и микробиологическим показателям) 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.

5.6 В случае необходимости проводят идентификацию состава сырья, используемого для производства ветчины, по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480, ГОСТ Р 52723.

5.7 Контроль на наличие генетически модифицированных источников (ГМИ) осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [12], [13].

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка к анализу — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 53150, ГОСТ Р 54015, [14].

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

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

6.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

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

6.6 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480.

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

6.8 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

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

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

6.11 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, [15];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [16], [17];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [16], [17].

6.12 Определение пестицидов — по [18], [19], [20].

6.13 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [21], [22], [23].

6.14 Определение нитрозаминов — по [24].

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

6.16 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 Р 52816;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, — по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ Р 52815;
- дрожжей, плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12;
- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11;
- L.monocytogenes — по ГОСТ Р 51921, [25];
- Escherichia coli — по ГОСТ 30726, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 52830;
- Bacillus cereus — по ГОСТ 10444.8.

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 54354.

6.17 Определение массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP) — по [26].

6.18 Определение массовой доли минеральных веществ:

- Ca, Fe, Zn — по [27];
- Fe — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- I — по [28].

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

6.20 Температуру в толще 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, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

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

6.21 Определение диоксинов — по [29], [30].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Ветчину транспортируют в охлаждаемых средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Ветчину выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 °С до 6 °С.

7.3 Ветчину хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75 ± 5) %.

7.4 Срок годности ветчины устанавливает изготовитель.

7.5 Рекомендуемый срок годности ветчины в натуральной (кишечной), целлюлозной оболочке, искусственной белковой оболочке — не более 3 сут.

7.6 Рекомендуемый срок годности ветчины в полиамидной барьерной оболочке — не более 20 сут.

7.7 Рекомендуемый срок годности ветчины, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами — не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке — не более 5 сут.

7.8 После вскрытия ветчины в полиамидной барьерной оболочке, упаковок под вакуумом или в модифицированной атмосфере продукт рекомендуется хранить не более 72 ч при температуре от 0 °С до 6 °С — в пределах срока годности.

7.9 Сроки годности ветчины, изготовленной с использованием новых видов оболочек, упаковочных материалов, в т. ч. упакованной под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, может устанавливать изготовитель по [31].

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности ветчины в 100 г продукта

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

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал
«Детская»	12,0	20,0	4,5	200—250
«Детская-вита»	12,0	20,0	4,5	200—250
«Классная»	12,0	22,0	4,5	200—260
«Классная-вита»	12,0	22,0	4,5	200—260
«Школьная»	13,0	22,0	3,0	200—260
«Школьная-вита»	13,0	22,0	3,0	200—260
«Сказка»	12,0	19,0	4,5	200—250
«Сказка-вита»	12,0	19,0	4,5	200—250
«Лицейская»	12,0	20,0	4,5	200—250
«Гимназическая»	12,0	22,0	3,0	200—260
«Малышок»	12,0	19,0	4,5	200—250

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о содержании витаминов и минеральных веществ в ветчине*

Б.1 Содержание витаминов и минеральных веществ приведено в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукта	Наименование показателя						
	Нормируемое содержание витаминов в продукте, мг/100 г, не менее (% от суточной нормы)			Нормируемое содержание минеральных веществ в продукте, мг/100 г, не менее (% от суточной нормы)			
	B_1	B_2	PP	Fe	Zn	Ca	I
«Детская»	—	—	—	—	—	270,0 (24,5)	0,03(25,0)
«Детская-вита»	0,8(60,0)	0,7(58,0)	5,0(33,0)	3,0(25,0)	3,0(30,0)	270,0 (24,5)	0,03(25,0)
«Классная»	—	—	—	—	—	270,0 (24,5)	0,03(25,0)
«Классная-вита»	0,8(60,0)	0,7(58,0)	5,0(33,0)	3,0(25,0)	3,0 (30,0)	270,0 (24,5)	0,03(25,0)
«Школьная»	—	—	—	—	—	270,0 (24,5)	0,03(25,0)
«Школьная-вита»	0,8(60,0)	0,7(58,0)	5,0(33,0)	3,0(25,0)	3,0(30,0)	270,0 (24,5)	0,03(25,0)
«Сказка»	—	—	—	—	—	270,0 (24,5)	0,03(25,0)
«Сказка-вита»	0,8(60,0)	0,7(58,0)	5,0(33,0)	3,0(25,0)	3,0(30,0)	270,0 (24,5)	0,03(25,0)
«Лицейская»	—	—	—	—	—	270,0 (24,5)	0,03(25,0)
«Гимназическая»	—	—	—	—	—	270,0 (24,5)	0,03(25,0)
«Малышок»	—	—	—	—	—	270,0 (24,5)	0,03(25,0)

* Для ветчины, обогащенной витаминами и минеральными веществами.

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

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

[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] Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию

[6] ГФ СССР-X ст. 6 Кислота аскорбиновая (витамин С)

[7] ГФ СССР-X ст. 19 Кислота никотиновая (витамин РР)

[8] ГФ СССР-X ст. 673 Тиамина бромид (витамин B_1)

[9] ГФ СССР-X ст. 585 Рибофлавин (витамин B_2)

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

[11] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

[12] 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

[13] МУК 4.2.2304—2007 Методы идентификации и количественого определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

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

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

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

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

[18] 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

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

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

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

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

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

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

[25] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

[26] Временные методические указания по определению массовой доли витаминов B_1, B_2, РР, С и А в обогащаемых ими мясных продуктах, утвержденные зам. начальника Главного управления государственных продовольственных ресурсов при Государственной комиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам 12.06.90

[27] Руководство Р 4.1.1672—2003 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

[28] МУК 4.1.1481—2003 Определение массовой концентрации йода в пищевых продуктах, в продовольственном сырье, пищевых и биологически активных добавках вольтамперометрическим методом

[29] МУК 4.1.1023—01 Изомер-специфическое определение полихлорированных бифенилов

[30] МУК МЗ РФ от 01.06.99 Методические указания по идентификации и изомер-специфическому 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

[31] 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 1372

Ключевые слова: ветчина вареная в оболочке 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 *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 07.06.2012. Подписано в печать 22.06.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,78. Тираж 216 экз. Зак. 570.

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