ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52992— 2008

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 8—2008/227

Москва
Стандартинформ
2009

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 «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности» им. 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 29 октября 2008 г. № 273-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

© Стандартинформ, 2009

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

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Semi-smoked sausages for children's nutrition.
Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полукопченые колбасы, предназначенные для питания детей старше шести лет.

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

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 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

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 (ИСО 3100-1—91) 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 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

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

ГОСТ Р 51650—2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

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

Издание официальное

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 52090—2003 Молоко питьевое. 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 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

ГОСТ Р 52814—2007 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. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 8.579—2002 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 Натрий углекислый. Технические условия

ГОСТ 84—76 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 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 4197—74 Натрий азотистокислый. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

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

ГОСТ 7724—77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия

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

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

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов. Технические условия

ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 16729—71 Чеснок сушеный. 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 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 25391—82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия
ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 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 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, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

Полукопченые колбасы вырабатывают следующих наименований:
«Детская»;
«Детская-вита»;
«Школьная»;
«Гимназическая»;
«Классная»;
«Гулливер»;
«Лицейская».

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Полукопченые колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции (технологическому регламенту) [1], утвержденной в установленном порядке, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.1.2 Полукопченые колбасы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2.

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] — [6].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полукопченых колбас						
	«Детской»	«Детской-вита»	«Школьной»	«Гимназической»	«Классной»	«Гулливер»	«Лицейской»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков						
Консистенция	Плотная						
Цвет и вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до красного, однородной структуры. Фарш без наличия хрящей и сухожилий, без серых пятен и пустот						
	Содержит кусочки шпика или грудинки белого или розового цвета с размером сторон не более 4 мм					—	
Запах и вкус	Вкус слабосоленый, не острый, со слабовыраженным ароматом копчения и нежгучих пряностей, без посторонних привкуса и запаха						
Форма, размер и товарная отметка	Батоны прямые или изогнутые: в черевах — открученные длиной не более 20 см или в виде колец с внутренним диаметром не более 20 см; в искусственных белковых оболочках — диаметром не более 55 мм, длиной						
	от 10 до 50 см					от 25 до 50 см;	
	в маркированной оболочке, закрепленные металлическими скрепками, или в немаркированной оболочке						
	с одной перевязкой посередине батона	с одной перевязкой на нижнем конце батона	с двумя перевязками посередине батона	с одной перевязкой на верхнем конце батона	с тремя перевязками посередине батона	с одной перевязкой посередине батона	с двумя перевязками посередине батона
						и с отрезком шпагата внизу,	
	с наложением петли или без нее						

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для полукопченых колбас						
	«Детской»	«Детской-вита»	«Школьной»	«Гимназической»	«Классной»	«Гулливер»	«Лицейской»
Массовая доля жира, %, не более	22,0						
Массовая доля белка, %, не менее	14,0						
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,8						
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003						
Массовая доля влаги, %, не более	59,0						
Минеральные вещества, мг/100 г: Са (кальций), не менее	—	250,0	—	—	—	—	—
I (йод), не менее	—	0,03	—	—	—	—	—
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25						

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

4.1.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов в полукопченых колбасах должно соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.1.5 Содержание бенз(а)пирена в полукопченых колбасах не должно превышать 0,001 мг/кг.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для выработки полукопченых колбас применяют следующее сырье и материалы:

- говядина первой и второй категории упитанности по ГОСТ 779 и ГОСТ Р 52478 и полученная при ее разделке:

говядина жилованная первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;

говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;

говядина жилованная второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- свинина по ГОСТ 7724 и полученная при ее разделке:

свинина жилованная полужирная с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

свинина жилованная колбасная с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

свинина жилованная жирная с массовой долей жировой ткани от 50 % до 60 %;

- говядина, свинина в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах импортного производства в охлажденном (от 0 °С до 4 °С) и замороженном (не выше минус 18 °С) состоянии по ветеринарному сертификату в соответствии с правилами комиссии ЕС, разрешенные к ввозу Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождающиеся документами в соответствии с действующим законодательством;

- блоки замороженные из жилованной говядины, свинины со сроком годности не более 6 мес по [8];

- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %), свинины (с массовой долей жировой ткани не более 50 %) по ГОСТ Р 52674;

- шпик колбасный (хребтовый, боковой), грудинка свиная со сроком хранения не более 1 мес по [9];

- мясо птицы по ГОСТ 21784 (тушки кур);

- мясо цыплят-бройлеров по ГОСТ 25391 первой и второй категории потрошеных;

- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;

- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;

- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный импортного производства по спецификации производителя, полученный из генетически немодифицированных соевых бобов, разрешенный к применению уполномоченным органом в установленном порядке;

- соевая, пшеничная, морковная, овсяная, яблочная клетчатки, полученные из генетически немодифицированного сырья, импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению уполномоченным органом в установленном порядке;

- пищевые волокна импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению уполномоченным органом в установленном порядке;

- глюкоза кристаллическая гидратная по ГОСТ 975;

- сахар-песок по ГОСТ 21;

- мальтодекстрин по [10];

- декстроза импортного производства по спецификации производителя, разрешенная к применению уполномоченным органом в установленном порядке;

- смесь сахаров импортного производства по спецификации производителя, разрешенная к применению уполномоченным органом в установленном порядке;

- изоляты, концентраты животного белка импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению уполномоченным органом в установленном порядке;

- коптильный ароматизатор «Жидкий дым плюс» по [11];

- коптильные препараты импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению уполномоченным органом в установленном порядке;

---

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [6] (индекс 3.2.1.2).

- концентрат молочной сыворотки импортного производства по спецификации производителя, разрешенный к применению уполномоченным органом в установленном порядке;
- антиокислители, стабилизаторы, эмульгаторы, регуляторы кислотности, не содержащие фосфаты, импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению уполномоченным органом в установленном порядке;
- комплексная пищевая добавка «Актив-Ред» из свиной крови и декстрозы импортного производства по спецификации производителя, разрешенная к применению уполномоченным органом в установленном порядке;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574 выварочная или каменная, самосадочная, садочная помолов № 0 или 1 не ниже первого сорта;
- соль йодированная профилактическая по [12];
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197 (фиксатор окраски Е-250);
- натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 4-7-3 (фиксатор окраски Е-250) по [13];
- кислота аскорбиновая (витамин С) по [14];
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- натрий углекислый безводный по ГОСТ 83;
- натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат) по [15];
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- CO_2 — экстракты из пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья (мускатного ореха, перца душистого, кориандра) по [16];
- эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания по [17];
- натуральные специи и пряности, вкусоароматические ингредиенты, не содержащие жгучих специй импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению уполномоченным органом в установленном порядке;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
- чеснок замороженный измельченный по [18];
- биологически активная добавка к пище «Веторон» по [19];
- биологически активная добавка к пище «Каролин-С» (раствор бета-каротина в масле) по [20];
- масло пальмовое красное «Carotino», импортного производства по спецификации производителя, разрешенное к применению уполномоченным органом в установленном порядке;
- пищевая добавка «Йодказеин» по [21];
- посолочные смеси «НИСО» для производства мясопродуктов по [22];
- вода питьевая по ГОСТ Р 51232, [23];
- кишки бараньи (черевы) обработанные по [24];
- кишки свиные (черевы) обработанные по [25];
- кишки говяжьи (черевы) обработанные по [26];
- оболочка искусственная белковая «Белкозин» по [27];
- пергамент по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- пакеты многослойные для вакуумной упаковки «Амивак» по [28];
- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки ББ-3 (ВВ-3) по [29];
- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции по [30];
- материал термоформуемый полиамидполиэтиленовый «Политерм» по [31];
- пленка полиамидполиэтиленовая по [32];
- материалы пленочные многослойные «Полиплен» по [33];
- скобы металлические по [34];
- проволока из алюминия по ГОСТ 14838 марок «АД-1», «АМц»;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,80; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки хлопчатобумажные и синтетические, швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «Экстра» и «Прима» в три сложения;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- лента чековая с термоклеящим слоем по [35];
- лента клеевая на бумажной основе по ГОСТ 18251.

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

4.2.3 Все используемое пищевое сырье и материалы должны сопровождаться документами, удостоверяющими его качество и безопасность, и соответствовать нормативным правовым актам Российской Федерации*.

4.2.4 Допускается использование аналогичных видов сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 4.2.1, разрешенных к применению уполномоченным органом в установленном порядке; 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.

4.2.5 Допускается использование пищевых добавок отечественного и импортного производства, не содержащих фосфатов, искусственных ароматизаторов и красителей, консервантов, жгучих пряностей, усилителей вкуса и аромата (глутаматов), разрешенных к применению уполномоченным органом в установленном порядке.

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего.

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

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

4 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.

4.3 Маркировка

4.3.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы целые батоны колбас, порционная и сервировочная нарезка), искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше шести лет;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производства (производств)] 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;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- информацию о содержании пищевых добавок, указанных в 4.2.1;
- условия хранения;
- срок годности;
- надпись «Упаковано под вакуумом» или «В модифицированной атмосфере» (при их наличии);
- термическое состояние;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

Дополнительно указывается: «Не содержит компонентов с использованием ГМО».

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.

---

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5], [6], [7].

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

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. Маркировка должна содержать:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше шести лет;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес (а) производства (производств)] 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 упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- массу нетто.

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

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

4.4 Упаковка

4.4.1 Полукопченые колбасы выпускают весовыми, штучными и в упакованном виде под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы [целые батоны колбас, целые куски (порционная нарезка), ломтики (сервировочная нарезка)]. Масса нетто батона колбасы — не более 500 г, целого куска (порционная нарезка) — не более 300 г, ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) — не более 100 г. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.4.2 Полукопченые колбасы, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные по [36], алюминиевые по [37], контейнеры или тару-оборудование по [38] и в другую тару, разрешенную к применению уполномоченным органом в установленном порядке.

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

4.4.4 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению уполномоченным органом в установленном порядке и должны соответствовать гигиеническим нормативам [39].

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

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

5 Правила приемки

5.1 Полукопченые колбасы принимают партиями. Определение партии и объем выборок по ГОСТ 9792.

5.2 Каждая партия выпускаемой продукции проходит органолептический контроль по ГОСТ 9959 и должна сопровождаться документами установленной формы (удостоверением качества, ветеринарным свидетельством или ветеринарной справкой), удостоверяющими ее качество. Удостоверение качества и безопасности должно содержать:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и местонахождение;

- наименование продукта;
- дату изготовления;
- срок годности и условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- массу нетто.

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

5.4 Показатели массовой доли нитрита натрия, влаги, поваренной соли определяют в каждой партии; жира, белка, общего фосфора определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя; микробиологические показатели — не реже одного раза в семь дней. Массовую долю минеральных веществ (кальция, йода) в колбасах, обогащенных минеральными компонентами, определяют в соответствии с порядком и периодичностью, устанавливаемой производителем, но не реже одного раза в квартал.

5.5 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, бенз(а)пирена, радионуклидов осуществляется в аккредитованных лабораториях не реже одного раза в квартал, антибиотиков — не реже одного раза в месяц.

5.6 В случае разногласия по составу используемого сырья и наличию растительных белков проводят гистологическую идентификацию сырьевого состава полукопченых колбас.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторный анализ удвоенной выборки, взятой из той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.8 Контроль продукта на наличие генетически модифицированных источников (ГМИ) осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Правила отбора проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, ГОСТ Р 51447.

6.2 Определение органолептических показателей (вкуса, внешнего вида, запаха, консистенции, цвета) — по 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 23042.

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

6.7 Определение массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

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

6.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, [41], [42];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, [41];
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [40], [41], [43];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [40], [41], [43].

6.10 Определение пестицидов — по [44], [45], [46].

6.11 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [47],[48], [49].

6.12 Определение нитрозаминов — по [50].

6.13 Определение радионуклидов — по [51].

6.14 Определение бенз(а)пирена по ГОСТ Р 51650, [52].

6.15 Определение микробиологических показателей:

- подготовка проб по ГОСТ Р 51448;
- 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 30519, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- staphylococcus aureus — по ГОСТ Р 52815;

- E.coli — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ 30726;
- дрожжей и плесеней — по ГОСТ 10444.12;
- L.monocytogenes — по ГОСТ Р 51921, [53].

6.16 Определение массовой доли минеральных веществ: кальция по [54], йода по [55].

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

6.18 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ Р 51604.

6.19 Определение температуры в толще готового продукта перед выпуском в реализацию, в процессе транспортирования и хранения контролируют цифровым термометром «Замер-1» (Госреестр 21267-01) по [56] или другими приборами с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

Проведение испытаний

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

6.20 Определение ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [57], [58], [59].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

Полукопченые колбасы транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов.

7.2 Хранение

7.2.1 Полукопченые колбасы хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.

Срок годности полукопченых колбас с момента окончания технологического процесса:

- в подвешенном состоянии или упакованных в многооборотную тару — не более 15 сут при температуре хранения от 0 °С до 6 °С;
- упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 30 сут при температуре хранения от 0 °С до 6 °С;
- упакованных в многооборотную тару — не более 3 мес при температуре хранения от минус 7 °С до минус 9 °С;
- порционной нарезки, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы, — не более 15 сут при температуре хранения от 0 °С до 6 °С;
- сервировочной нарезки, упакованной под вакуумом в газонепроницаемые полимерные материалы, — не более 15 сут при температуре хранения от 0 °С до 6 °С.

7.2.2 Сроки годности полукопченых колбас, изготовленных с использованием новых видов оболочек, упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, может устанавливать изготовитель по согласованию с уполномоченным органом в установленном порядке.

Приложение А
(обязательное)

Информационные сведения о пищевой ценности полукопченых колбас в 100 г продукта

А.1 Пищевая ценность 100 г полукопченых колбас приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал
«Детская»	14	22	254,0
«Детская-вита»	14	22	254,0
«Школьная»	14	22	254,0
«Гимназическая»	14	22	254,0
«Классная»	14	22	254,0
«Гулливер»	14	24	272,0
«Лицейская»	14	24	272,0

Библиография

[1]	Технологическая инструкция по производству колбас полукопченых для детского питания. Утверждена директором ВНИИМП
[2]	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
[3]	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1975 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
[4]	Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. Утверждена директором ВНИИМП 14.01.2003 г. по согласованию с Департаментом госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения Российской Федерации и департаментом ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
[5] СанПиН 2.3.2.1940—2005	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания
[6] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[7] СанПиН 2.3.2.1293—2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[8] ОСТ 10.02.01.04—86	Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные
[9] ОСТ 49 38—85	Продукты из шпика свиного. Технические условия
[10] ТУ 10.02.01.238—95	Мальтодекстрины. Технические условия
[11] ТУ 9299-001-07191037—99	Коптильный ароматизатор «Жидкий дым плюс»
[12] ТУ 9192-007-17028327—2001	Соль профилактическая йодированная
[13] ТУ 6-09-590—75	Натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7-3
[14] ГФ СССР-X ст.6	Кислота аскорбиновая (витамин С)
[15] ТУ 9199-001-01014470—96	Кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат)
[16] ТУ 9196-001-10140736—2003	CO_2-экстракты из пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья. Технические условия
[17] ТУ 9199-026-51024574—2004	Эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания
[18] ТУ 49.833—85	Чеснок замороженный измельченный
[19] ТУ 9197-016-58693373—2002	Биологически активная добавка к пище «Веторон»
[20] ТУ 9141-007-00371185—95	Биологически активная добавка к пище «Каролин-С» (раствор бета-каротина в масле)
[21] ТУ 9229-001-48363077—2002	Комплексная пищевая добавка «Йодказеин»
[22] ТУ 9199-762-00419779—2000	Посолочные смеси «НИСО» для производства мясопродуктов
[23] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[24] ТУ 9218-884-00419779—2006	Кишки бараньи и козьи обработанные
[25] ТУ 9218-805-00419779—2003	Кишки и мочевые пузыри свиные обработанные
[26] ТУ 9218-877-00419779—2006	Кишки и пузыри мочевые говяжьи обработанные
[27] ТУ 9219-001-00417467—2000	Оболочка искусственная белковая «Белкозин»
[28] ТУ 2297-007-27147091—2000	Многослойные пакеты для вакуумной упаковки «Амивак»
[29] ТУ 2297-001-18181321—96	Пакеты из многослойной пленки ББ-3 (ВВ-3), БКР-1 (ВКВ-1)
[30] ТУ 2297-001-48534509—2000	Пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции
[31] ТУ 6-49-020-34-31-177—88	Материал термоформуемый полиамидполиэтиленовый «Политерм»
[32] ТУ 6-19-371—87	Пленка полиамидполиэтиленовая
[33] ТУ 2245-001-00203430—98	Материалы пленочные многослойные «Полиплен»
[34] ТУ 10-24-20—89	Скобы алюминиевые для зажима упаковки из пленок
[35] ТУ 13-730-90-05-483—85	Лента чековая с термоклеящим слоем
[36] ТУ 10.10.01.04—89	Ящики полимерные многооборотные для продукции мясной и молочной промышленности

[37] ТУ 10.10.541—87	Ящики алюминиевые для колбасных изделий и копченостей
[38] ТУ 10-02-07-0049—88	Тара-оборудование
[39] ГН 2.3.3-972—2000	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
[40] МУ 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[41] МУК 4.1.985—2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробподготовки
[42] МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[43] МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[44] ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
[45] МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[46] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[47] МУ 3049—84 МЗ СССР	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[48] МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[49] МР 4.18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина продуктов животного происхождения
[50] МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[51] МУК 2.6.2 1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
[52] МУ 1426 МЗ СССР	Методические указания по определению канцерогенного углеводорода бенз(а)пирена в некоторых продуктах питания и упаковочных материалах
[53] МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes
[54]	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов (под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А.), Москва, «Брандес», «Медицина», 1998
[55] МУК 4.1.1481—2003	Определение массовой концентрации йода в пищевых продуктах, в продовольственном сырье, пищевых и биологически активных добавках вольтамперометрическим методом
[56] ТУ 4215-002-13245171—2001	Термометр цифровой «Замер-1». Технические условия
[57] 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
[58] МУК 4.2.1902—2004	Определение генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения методом полимеразной цепной реакции
[59] МУК 4.2.1913—2004	Методы количественного определения генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения в продуктах питания

УДК (006.34) 637.524.3:641.562:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1331

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 11.12.2008. Подписано в печать 04.02.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,65. Тираж 433 экз. Зак. 50.

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