ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52819— 2007

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО (ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО) ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Издание официальное

БЗ 12—2007/449

Москва
Стандартинформ
2008

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 учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 446-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, 2008

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

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО (ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО) ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Canned goods from poultry meat for dietary (preventing) nutrition of toddlers. Specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные консервы из мяса птицы (далее — консервы), предназначенные для диетического (профилактического) питания детей раннего возраста.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.3, 4.2.4, требования к качеству — в 4.2.1, 4.2.2, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50848—96 Требования при выращивании, откорме молодняка крупного рогатого скота на мясо для выработки продуктов детского питания. Типовой технологический процесс

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 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

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

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—81) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

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-абсорбционный метод определения мышьяка

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 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 52417—2005 Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция

Издание официальное

ГОСТ Р 52418—2005 Мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

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 52622—2006 Овощи сушеные. Общие 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 52820—2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

РСТ РСФСР 875—82 Кабачки свежие. Технические условия

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

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 779—55 Мясо — говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 4148—78 Реактивы. Железо (II) сернокислое 7-водное. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

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

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6002—69 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7047—55 Витамины А, С, Д, B_1, B_2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ 7376—89 Картон гофрированный. Общие технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

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

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7968—89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

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

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. 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 14176—69 Мука кукурузная. Технические условия

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 21149—93 Хлопья овсяные. Технические условия

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 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 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928—86 Сырье и 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. Метод определения свинца

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27168—86 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

ГОСТ 29301—92 (ИСО 2918—75) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ 30363—96 Продукты яичные. Общие технические условия

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30650—99 Консервы птичьи для детского питания. Общие технические условия

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 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

3.1 Консервы по степени измельчения подразделяют на:

- гомогенизированные;
- пюреобразные;
- крупноизмельченные.

3.2 Консервы вырабатывают следующих наименований и назначения:

- «Айболит» — для детей с пищевой аллергией и заболеваниями желудочно-кишечного тракта;

- «Колобок», «Тотоша» — для детей с анемией, гипотрофией, различными формами мальабсорбции;
- «Пюре из мяса цыплят» — для детей с анемией;
- «Ламина», «Садко» — для детей с йоддефицитными состояниями;
- «Мясо цыплят с морской капустой», «Садко» — для детей с йоддефицитными состояниями в сочетании с аллергией к белкам коровьего молока;
- «Левушка», «Диабел» — для детей с сахарным диабетом;
- «Журавушка», «Буратино» — для детей, проживающих на территориях с радиоактивным заражением;
- «Светик», «Огонек» — для детей, нуждающихся в дополнительных количествах кальция и коллагена.

3.3 Рекомендуемый возраст детей, в питание которых вводятся консервы указанных наименований в зависимости от степени измельчения, — в соответствии с приложением А.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства с соблюдением санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в части консервов, ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы и гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1, массовая доля сухих веществ, белка и жира для консервов конкретного наименования — в соответствии с приложением Б.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Внешний вид	Однородная масса с размерами частиц в основной массе продукта, мм		
	до 0,3	до 1,5	до 3,0
	Возможно незначительное отделение влаги		
Цвет	Соответствующий применяемому сырью, возможно включение частиц красноватого цвета и незначительное потемнение верхнего слоя		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый		
Консистенция	Нежная, кремообразная, без крупитчатости	Мягкая, пюреобразная	Мягкая, в виде мелких кусочков установленного размера
Массовая доля костных включений (при использовании мяса механической обвалки), %	От 0,1 до 0,3 включ.		

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [6].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Массовая доля поваренной соли, %, не более	0,4		
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	3,0		
Массовая доля рисовой муки (при ее использовании), %, не более	5,0		
Массовая доля углеводов, %, не более	15,0		
Примечание — Массовая доля частиц выше установленного размера в консервах должна составлять не более 20 %.			

4.2.2 Содержание витаминов и минеральных веществ в консервах должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Вещества	Наименование консервов	Допустимые уровни, мг/100 г
Витамины:		
B_1 (тиамин бромид)	«Светик»	0,17 — 0,25
B_2 (рибофлавин)	То же	0,2 — 0,4
B_{12} (кобаламин)	»	$0,3 \times 10^{-3}$ — $0,5 \times 10^{-3}$
PP (никотиновая кислота)	»	1,9 — 5,0
Минеральные вещества:		
Ca (кальций)	«Светик», «Огонек»	750 — 1350
Fe (железо)	«Колобок», «Тотоша», «Пюре из мяса цыплят»	4 — 22
J (йод), не менее	«Мясо цыплят с морской капустой», «Ламина»	0,12
	«Садко»	0,05

4.2.3 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2.4 Содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия, олова), нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, пестицидов в консервах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки консервов следует применять:

- мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания по ГОСТ Р 52306;

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

- мясо цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, индюшат кусковое бескостное, охлажденное с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включительно со сроком годности не более двух суток, замороженное и глубокозамороженное с температурой не выше соответственно минус 12 °С и минус 18 °С — не более 3 мес со дня выработки, по документу, в соответствии с которым оно изготовлено;

- мясо цыплят-бройлеров для продуктов детского питания по документу, в соответствии с которым оно изготовлено;

- мясо цыплят, цыплят-бройлеров механической обвалки для продуктов детского питания по ГОСТ Р 52418;

- мясо индеек, индюшат для детского питания по ГОСТ Р 52820;

- тушки цыплят-бройлеров и их разделанные части по ГОСТ Р 52702, потрошеные первого и второго сортов, охлажденные с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включительно со сроком годности не более двух суток, замороженные с температурой не выше минус 18 °С — не более 3 мес со дня выработки;

- мясо и субпродукты, замороженные в блоках по ГОСТ Р 52674;

- говядину по ГОСТ 779, первой категории от молодых животных, охлажденную или замороженную;

- говядину и телятину для детского питания по ГОСТ Р 52478;

- свинину по ГОСТ 7724, второй категории, и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 32 %;

- свинину для детского питания по документу, в соответствии с которым она изготовлена;

- блоки замороженные из говядины с массовой долей жировой ткани от 3 % до 9 %, свинины с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 %, говяжьих и свиных языков, сердца, печени для производства консервов детского питания по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце говяжьи, языки говяжьи или свиные) по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- субпродукты пищевые цыплят, цыплят-бройлеров (печень, сердце) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;

- жир-сырец свиной, говяжий (кроме кишечного) в охлажденном и замороженном состояниях по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;

- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292;

- жир куриный топленый для продуктов детского питания по документу, в соответствии с которым он изготовлен;

- масло коровье по ГОСТ 37 (сладкосливочное несоленое, сладкосливочное любительское несоленое, сладкосливочное крестьянское несоленое) высшего сорта;

- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465, рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- масло оливковое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по документу, в соответствии с которым оно получено, или поставляемое по импорту, разрешенное к применению в установленном порядке;

- масло кукурузное по ГОСТ 8808, рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- масло соевое по ГОСТ 7825, рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495, не ниже высшего сорта, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- молоко коровье сухое обезжиренное по ГОСТ 10970, высшего сорта, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- казеинат натрия по документу, в соответствии с которым он изготовлен;

- альбумин пищевой черный по документу, в соответствии с которым он изготовлен;

- кровь пищевую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;

- яйца перепелиные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- меланж яичный мороженый по ГОСТ 30363;
- изолят и концентрат соевого белка из соевых бобов, разрешенных к применению для детского питания в установленном порядке;
- массу минерально-белковую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- крупу манную по ГОСТ 7022, не ниже первого сорта;
- хлопья овсяные «Геркулес» по ГОСТ 21149;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550, не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
- крупу ячменную по ГОСТ 5784;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, высшего сорта или «Экстра»;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 27168;
- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- кабачки свежие без грубой кожицы и незрелых семян по РСТ РСФСР 875 и по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый свежий очищенный по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- лук сушеный по ГОСТ Р 52622;
- лук репчатый замороженный полуфабрикат по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- морковь столовую сушеную по ГОСТ Р 52622;
- морковь столовую резаную быстрозамороженную по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- полуфабрикат моркови пюреобразный замороженный по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
- капусту морскую свежую или замороженную по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- капусту морскую сушеную по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- топинамбур по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;
- каролин (0,2 %) по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- пектин по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- эмульсии вкусоароматические для детского питания по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- экстракты петрушки, укропа, сельдерея, душистого перца по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- эмульсию укропа, тмина, пряноароматические добавки, разрешенные для производства продуктов детского питания;
- CO_2-экстракты семян укропа, сельдерея и петрушки по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- кислоту аскорбиновую (витамин С) по [7];
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или молотую помолов № 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;
- железо (II) сернокислое по ГОСТ 4148;
- витамин B_1 (тиамин) по [8];
- витамин B_2 (рибофлавин) по [9];
- витамин B_{12} (кобаламин) по [10];
- витамин РР (кислота никотиновая) по [11];
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [12].

4.3.2 Не допускается применение мяса хряков, быков и тощего мяса, а также мясного сырья, подвергнутого повторному замораживанию.

4.3.3 Мясное сырье, включая субпродукты (печень, сердце, язык), должно быть получено от птицы и скота, выращенных в соответствии со специально разработанными в Российской Федерации требованиями ГОСТ Р 50848, [13], [14], технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для продуктов детского питания.

4.3.4 Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 4.3.1— 4.3.3.

Сырье животного происхождения, используемое для производства консервов, должно иметь ветеринарный сопроводительный документ.

4.3.5 Используемое сырье должно сопровождаться документом, удостоверяющим его качество и безопасность.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 (общие требования — по разделу 3, требования к продукции — по 4.1, 4.2.2).

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении В.

При маркировке потребительской тары дополнительно должно быть указано:

- назначение консервов;
- степень измельчения (гомогенизированные, пюреобразные, крупноизмельченные);
- способ подготовки к употреблению и рекомендации по применению: «Перед употреблением разогреть и перемешать. Не использовать остатки разогретой пищи! Прием консервов начинать с одной чайной ложки, увеличивая порцию до 50 — 100 г в день. Извлеченную из банки массу хранить в холодильнике в закрытой емкости не более одних суток».

4.4.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Верх», «Хрупкое. Осторожно» (для тары из стекла), «Беречь от влаги», «Ограничение температуры».

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

4.4.3 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 4.4.1.

Лист-вкладыш с аналогичной маркировкой вкладывают в каждую единицу транспортной тары с продукцией в нелитографированной таре.

4.4.4 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковка консервов — по ГОСТ 30650.

4.5.2 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5.3 Консервы для детского питания фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Масса нетто консервов должна быть не более 250 г.

В каждую единицу транспортной тары упаковывают консервы одного наименования, одной даты выработки и одного вида упаковки.

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

4.5.4 Потребительская и транспортная тара и укупорочные средства должны соответствовать гигиеническим требованиям и обеспечивать сохранность продукта и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов и рекомендуемые укупорочные средства приведены в приложении Г.

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек, использование которых для контакта с аналогичными пищевыми продуктами обеспечивает их сохранность, качество и безопасность при соблюдении условий транспортирования и хранения в течение всего срока годности.

4.5.5 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 30650.

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

5.3 В документе, удостоверяющем качество и безопасность консервов, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта;
- дату изготовления;
- номер партии;
- количество транспортной тары;
- срок годности;
- условия хранения;
- массу нетто;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

5.4 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (размера частиц, массовой доли сухих веществ, жира, белка, углеводов, йода, железа, кальция, витаминов, хлоридов, крахмала, рисовой муки, костных включений), микробиологических показателей (промышленной стерильности), содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия, олова), пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.6 Качество измельчения гомогенизированных консервов определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке их качества.

5.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

5.8 Приемке подлежат консервы, прошедшие выдержку на предприятии-изготовителе в соответствии с требованиями инструкции о порядке санитарно-технического контроля [15].

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ Р 51447 (для коммерческих целей), ГОСТ Р 51448, ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929.

Общие требования проведения микробиологических исследований по ГОСТ Р 51446.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массы нетто — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 26183;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли нитритов — по ГОСТ 29299;
- массовой доли костных включений — по ГОСТ Р 52417;
- дисперсности — по документу, утвержденному в установленном порядке;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 29301;

- массовой доли рисовой муки — по документу, утвержденному в установленном порядке;
- массовой доли йода — по [16];
- массовой доли железа — по ГОСТ 26928;
- массовой доли кальция — по ГОСТ Р 52417;
- массовой доли витаминов — по ГОСТ 7047, [17].

6.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793.

6.5 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425, [18].

6.6 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [19], [20]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [21];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962 , ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [22];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [22];
- олова — по ГОСТ 26935.

6.7 Определение нитрозаминов — по [23].

6.8 Определение антибиотиков — по [24], [25].

6.9 Определение пестицидов — по [26], [27], [28].

6.10 Определение радионуклидов — по [29], [30], [31].

6.11 Массовую долю углеводов $M_{у,}$,%, вычисляют по формуле

$$M_у = 100 — (M_в + M_б + M_ж), \quad (1)$$

где $M_в$ — массовая доля влаги, %;

$M_б$ — массовая доля белка, %;

$M_ж$ — массовая доля жира, %.

6.12 Массовую долю сухих веществ M_1, %, вычисляют по формуле

$$M_1 = 100 — M_в, \quad (2)$$

где $M_в$ — массовая доля влаги, %.

6.13 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не хуже характеристик, указанных в разделе 6.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

Транспортирование железнодорожным транспортом проводится в изотермических вагонах, обеспечивающих в летний и зимний периоды температуру от 0 °С до 25 °С, в переходный период допускается перевозка в крытых транспортных средствах.

7.2 Консервы хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 °С до 25 °С без резких ее колебаний и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности консервов должен быть не более 24 мес с даты изготовления.

7.3 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(обязательное)

Рекомендуемый возраст детей для введения консервов в питание

Таблица А.1

В месяцах

Наименование консервов	Рекомендуемый возраст детей для введения в питание консервов		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
«Айболит»	4,5	7	9
«Светик»	7	7	9
«Огонек»	7	7	9
«Колобок»	6	7	9
«Тотоша»	6	7	9
«Пюре из мяса цыплят»	6	7	9
«Журавушка»	7	7	9
«Буратино»	7	7	9
«Мясо цыплят с морской капустой»	6	7	9
«Ламина»	6	7	9
«Садко»	6	7	9
«Левушка»	12	12	12
«Диабел»	12	12	12

Примечание — Допускается использование пряностей в консервах:
для детей старше 6 — 7 мес жизни — укропа и тмина; для детей старше 8 мес жизни — сельдерея, петрушки;
для детей старше 9 мес жизни — сладкого и белого перца, лаврового листа.

Приложение Б
(обязательное)

Массовая доля сухих веществ, жира и белка в консервах

Таблица Б.1

В процентах

Наименование консервов	Массовая доля		
	сухих веществ, не менее	жира, не более	белка, не менее
«Айболит»	20,0	11,0	8,5
«Светик»	20,0	12,0	10,0
«Огонек»	20,0	12,0	10,0
«Колобок»	21,5	10,0	10,0
«Тотоша»	21,5	10,0	10,0
«Пюре из мяса цыплят»	20,0	10,0	8,0
«Журавушка»	20,0	12,0	10,0
«Буратино»	20,0	12,0	10,0
«Мясо цыплят с морской капустой»	20,0	8,0	8,0
«Ламина»	20,0	8,0	8,0
«Садко»	20,0	8,0	8,0
«Левушка»	20,0	8,0	8,0
«Диабел»	20,0	8,0	8,0

Приложение В
(рекомендуемое)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов

Таблица В.1

Наименование показателя	Белок, %, не менее	Жир, %, не более	Углеводы, %	Энергетическая ценность, ккал
«Айболит»	8,5	11,0	1,0—1,4	120—155
«Светик»	10,0	12,0	2,2—3,3	110—152
«Огонек»	10,0	12,0	1,7—2,3	110—152
«Колобок»	10,0	10,0	3,3—5,3	107—146
«Тотоша»	10,0	10,0	4,0—6,0	107—146
«Пюре из мяса цыплят»	8,0	10,0	4,1—4,6	107—138
«Журавушка»	10,0	12,0	2,2—2,5	107—138
«Буратино»	10,0	12,0	2,0—2,3	115—138
«Мясо цыплят с морской капустой»	8,0	8,0	3,3—5,5	100—128
«Ламина»	8,0	8,0	3,3—5,0	109—128
«Садко»	8,0	8,0	3,3—5,5	100—128
«Левушка»	8,0	8,0	4,2—6,4	102—128
«Диабел»	8,0	8,0	4,0—6,4	100—128

Примечания

1 Допускается на маркировке консервов указывать уточненные информационные данные, не выходящие за пределы значений, указанных в приложении В.

2 Расчет энергетической ценности проводят по [6] (пункт 14.10).

Приложение Г
(рекомендуемое)

Потребительская, транспортная тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов из мяса птицы для лечебного питания детей

Г.1 Консервы фасуют:

- в металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981;
- стеклянные банки типа IV-51, 1-58 по ГОСТ 5717.2 с металлическими крышками по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- другие аналогичные виды потребительской тары с характеристиками не ниже перечисленных, допущенные при упаковке консервов для детского питания.

Г.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины I-58 по ГОСТ 5717.2 и банки типа I с венчиком горловины I-58 и III-53 по ГОСТ Р 52327 — металлическими лакированными крышками промышленного применения по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- банки по ГОСТ Р 52327 — металлическими лакированными крышками типа ПТ для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Г.3 Консервы в потребительской таре упаковывают в транспортную тару:

- ящики из гофрированного картона с обечайкой и картонными прокладками — для продукции в металлических и стеклянных банках и без обечайки и картонных прокладок для продукции в металлических банках — по ГОСТ 9142 и ГОСТ 13516;
- ящики дощатые по ГОСТ 13358;
- ящики полимерные по ГОСТ Р 51289;
- в термоусадочную пленку (консервы в групповой упаковке) по ГОСТ 25951.

Г.4 Ящики из гофрированного картона должны быть обвязаны проволокой по ГОСТ 3282 или металлической лентой по ГОСТ 3560 или оклеены 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.

Масса нетто в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг.

Ящики для продукции в стеклянных банках должны быть выложены гофрированным картоном по ГОСТ 7376 со всех сторон. Горизонтальные ряды должны отделяться друг от друга прокладками из гофрированного картона. Допускается при машинной укладке в транспортную тару упаковывать металлические банки без прокладок между горизонтальными рядами.

Допускается использовать другие виды транспортной тары и вспомогательные упаковочные средства, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении.

Библиография

[1]		Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, утвержденные Минсельхозом России, М., 2001
[2]		Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990
[3]		Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным Управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988
[4]	Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы,1987
[5]	СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[6]	СанПиН 2.3.2.1940—2005	Организация детского питания
[7]	ГФ СССР X ст. 6	Кислота аскорбиновая (витамин С)
[8]	ГФ СССР X ст. 673	Тиамин (витамин B_1)
[9]	ГФ СССР X ст. 585	Рибофлавин (витамин B_2)
[10]	ГФ СССР X ст. 192	Цианокобаламин (витамин B_{12})
[11]	ГФ СССР X ст. 19	Кислота никотиновая (витамин РР)
[12]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[13]		Методические рекомендации по выращиванию птицы и производству экологически безопасного мяса, предназначенного для детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 2000
[14]		Требования по производству мяса птицы, используемого для выработки продуктов детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 1998
[15]		Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, М., 1992
[16]	МУК 4.1.1187—2003	Определение массовой концентрации йода в пищевых продуктах, продовольственном сырье, пищевых и биологически активных добавках вольтамперометрическим методом
[17]	Р 4.1.1672—2003	Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок
[18]	МУК 4.2.590—96	Методические указания. Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»
[19]	МУК 4.1. 985—2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[20]	МУК 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[21]	МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[22]	МУК 4.1.986—2000	Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[23]	МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[24]	МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[25]	МУК 4.2.026—95	Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[26]	МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[27]	МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое

[28] ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
[29] МУК 2.6.1.1194—2003	Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[30] МУ 5778—91	Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[31] МУ 5779—91	Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н13 ОКП 92 1627

Ключевые слова: консервы из мяса птицы, диетическое (профилактическое) питание детей, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 30.06.2008. Подписано в печать 03.07.2008. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,85. Тираж 393 экз. Зак. 859.

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.

Изменение № 1 ГОСТ Р 52819—2007 Консервы из мяса птицы для диетического (профилактического) питания детей раннего возраста. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31.10.2012 № 603-ст

Дата введения — 2013—01—01

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ Р 51446—99, ГОСТ Р 52417—2005, ГОСТ Р 52418—2005, РСТ РСФСР 875—82, ГОСТ 37—91, ГОСТ 4495—87, ГОСТ 7376—89, ГОСТ 7699—78, ГОСТ 7724—77, ГОСТ 7825—96, ГОСТ 10970—87, ГОСТ 13516—86, ГОСТ 26668—85, ГОСТ 27168—86, ГОСТ 30363—96 и их наименования;

(Продолжение см. с. 80)

заменить ссылки: «ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—81)» на «ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88)», «ГОСТ 29301—92 (ИСО 2918—75)» на «ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78)»;

ссылку на ГОСТ Р 52090—2003 изложить в новой редакции:

«ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия»;

дополнить ссылками:

«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)

(Продолжение см. с. 81)

ГОСТ Р 51444—99 (ИСО 1841-2—96) 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 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие 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 52601—2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 52783—2007 Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52901—2007 Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия

ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 52971—2008 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

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

ГОСТ Р 53084—2008 (ЕЭК ООН FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

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

ГОСТ Р 53157—2008 Субпродукты птицы. Технические условия

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

ГОСТ Р 53404—2009 Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

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

(Продолжение см. с. 82)

ГОСТ Р 53495—2009 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 53509—2009 Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия

ГОСТ Р 53510—2009 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ Р 53601—2009 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ Р 53876—2010 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 53946—2010 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания

ГОСТ Р 54004—2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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. Технические условия

ГОСТ Р 54057—2010 Консервы из мяса и субпродуктов птицы. Метод определения дисперсности

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 16867—71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

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

ГОСТ 27747—88 Мясо кроликов. Технические условия

ГОСТ 29186—91 Пектин. Технические условия».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции (со сносками * и **):

(Продолжение см. с. 83)

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

---

* Технологическая инструкция по производству консервов из мяса птицы для детского (профилактического) питания детей раннего возраста, утвержденная директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [6]».

Пункт 4.2.1. Таблица 1.

Исключить показатель: «Массовая доля костных включений (при использовании мяса механической обвалки), %» и его норму;

наименование показателя «Массовая доля поваренной соли» дополнить словами: «при ее использовании».

Пункты 4.2.3 и 4.2.4, сноска*. Заменить ссылку: [5] на [6].

Пункт 4.2.4 после слова «пестицидов» дополнить словом: «диоксинов».

Пункт 4.3.1 изложить в новой редакции:

«4.3.1 Для выработки консервов применяют:

- мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) охлажденное для детского питания по ГОСТ Р 52306;
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, индюшат кусковое бескостное охлажденное с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включительно со сроком годности не более пяти суток со дня выработки;
- мясо цыплят-бройлеров охлажденное для продуктов детского питания;
- мясо индеек, индюшат для детского питания охлажденное по ГОСТ Р 52820;
- тушки цыплят-бройлеров и их части охлажденные по ГОСТ Р 52702;
- мясо индеек (тушки и их части) охлажденное по ГОСТ Р 53458;
- мясо и субпродукты, замороженные в блоках, по ГОСТ Р 52674;
- говядину по ГОСТ Р 52601, ГОСТ 779;
- телятину по ГОСТ 16867;
- говядину и телятину для детского питания по ГОСТ Р 52478;
- свинину по ГОСТ Р 52986, ГОСТ Р 53221 второй категории и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 32 %;
- свинину для детского питания по ГОСТ Р 54048;

(Продолжение см. с. 84)

- тушки кроликов, тушки кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747 и полученное при их разделке мясо кроликов жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9 %;

- блоки замороженные из говядины с массовой долей жировой ткани от 3 % до 9 %, свинины с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 %, говяжьих и свиных языков, сердца, печени для производства консервов для детского питания;

- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце говяжьи, языки говяжьи или свиные);

- субпродукты цыплят, цыплят-бройлеров (печень, сердце) охлажденные по ГОСТ Р 53157;

- жир-сырец свиной или говяжий (кроме кишечного) в охлажденном и замороженном состоянии;

- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292;

- жир куриный топленый для продуктов детского питания;

- масло сливочное по ГОСТ Р 52969, [7];

- масло топленое и жир молочный по ГОСТ Р 52971, [7];

- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465, [8], рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- масло оливковое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг), [8];

- масло кукурузное по ГОСТ 8808, [8], рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- масло соевое по ГОСТ Р 53510, [8], рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- молоко цельное сухое по ГОСТ Р 53946, [7], отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- молоко коровье сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791, [7], высшего сорта, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090, ГОСТ Р 52783, [7], отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- казеинат натрия;

- альбумин пищевой черный;

- кровь пищевую;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;

- яйца перепелиные и цесариные пищевые по ГОСТ Р 53404;

- меланж яичный мороженый по ГОСТ Р 53509;

(Продолжение см. с. 85)

- продукты яичные жидкие (меланж, белок, желток) по ГОСТ Р 53155;
- изолят и концентрат соевого белка из соевых бобов, разрешенных к применению для детского питания;
- массу минерально-белковую;
- крупу манную по ГОСТ 7022, не ниже первого сорта;
- хлопья овсяные «Геркулес» по ГОСТ 21149;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550, не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
- крупу ячменную по ГОСТ 5784;
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876, высшего сорта или «Экстра»;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985;
- крахмал картофельный, кукурузный, рисовый;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ Р 53495;
- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- кабачки свежие без грубой кожицы и незрелых семян по ГОСТ Р 53084;
- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783, ГОСТ 1723;
- лук репчатый свежий очищенный;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- лук репчатый замороженный — полуфабрикат;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- морковь столовую сушеную по ГОСТ Р 52622;
- морковь столовую резаную быстрозамороженную;
- полуфабрикат моркови пюреобразный замороженный;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
- капусту брокколи;
- капусту морскую свежую или замороженную;
- капусту морскую сушеную;
- топинамбур;
- каролин (0,2 %);
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- пектин по ГОСТ 29186;
- эмульсии вкусоароматические, разрешенные к применению для детского питания;
- экстракты петрушки, укропа, сельдерея, перца душистого;
- эмульсии укропа, тмина, пряно-ароматические добавки, разрешенные для производства продуктов детского питания;
- CO_2-экстракты семян укропа, сельдерея и петрушки;
- кислоту аскорбиновую (витамин С) по [9];

(Продолжение см. с. 86)

- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или молотую помолов № 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;
- железо (II) сернокислое по ГОСТ 4148;
- витамин B_1 (тиамин) по [10];
- витамин B_2 (рибофлавин) по [11];
- витамин B_{12} (кобаламин) по [12];
- витамин РР (кислота никотиновая) по [13];
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [14]».

Пункт 4.3.3. Заменить ссылки: [13] на [15], [14] на [16].

Пункты 4.4.1 и 4.4.2 (после ссылки на ГОСТ 14192), первый абзац дополнить ссылкой: [17].

Пункт 4.5.4. Первый абзац после слов «гигиеническим требованиям» дополнить ссылкой: [18].

Пункт 5.5. Исключить слова: «костных включений»;

дополнить абзацем:

«Контроль за содержанием диоксинов проводится в случае ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможности их наличия в продовольственном сырье».

Пункт 5.7 дополнить абзацем:

«Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [19], [20], [21]».

Пункт 5.8. Заменить ссылку: [15] на [22].

Пункт 6.1. Первый абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 26671; исключить слова: «(для коммерческих целей)», заменить ссылку: ГОСТ 26668 на ГОСТ Р 54004;

второй абзац. Заменить ссылку: ГОСТ Р 51446 на ГОСТ ISO 7218.

Пункт 6.3. Третий абзац дополнить ссылкой: ГОСТ Р 50453;

пятый абзац дополнить ссылками: ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;

шестой абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 8558.1;

седьмой абзац исключить;

восьмой абзац. Заменить слова: «документу, утвержденному в установленном порядке» на ГОСТ Р 54057;

девятый абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 10574;

одиннадцатый абзац, заменить ссылку: [16] на [23];

четырнадцатый абзац, заменить ссылку: [17] на [24].

Пункт 6.4 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51479.

Пункт 6.5. Исключить ссылку: [18].

(Продолжение см. с. 87)

Пункт 6.6. Заменить ссылки: [19] на [25], [20] на [26], [21] на [27], [22] на [28] (два раза).

Пункт 6.7. Заменить ссылку: [23] на [29].

Пункт 6.8 изложить в новой редакции:

«6.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ Р 53601, [30], [31], [32], [33], [34]».

Пункт 6.9. Заменить ссылки: [26] на [35], [27] на [36], [28] на [37].

Пункт 6.10. Заменить ссылки: «[29], [30], [31]» на «ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017».

Пункт 6.13 изложить в новой редакции:

«6.13 Определение ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [19], [20], [21]».

Раздел 6 дополнить пунктами — 6.14, 6.15:

«6.14 Определение диоксинов — по [38].

6.15 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6».

Приложение Г. Пункт Г.3, заменить ссылку: ГОСТ 13516 на ГОСТ Р 54463;

Пункт Г.4, заменить ссылку: ГОСТ 7376 на ГОСТ Р 52901.

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, утвержденные Минсельхозом России, М., 2011

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990

[3] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988

(Продолжение см. с. 88)

[4]	Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987
[5]	СанПиН 2.3.2.1940—2005 (с изменениями)	Организация детского питания
[6]	ТР ТС 021/2011*	О безопасности пищевой продукции
[7]	Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ	Технический регламент на молоко и молочную продукцию
[8]	ТР ТС 024/2011*	Технический регламент на масложировую продукцию
[9]	ГФ СССР X ст. 6	Кислота аскорбиновая (витамин С)
[10]	ГФ СССР X ст. 673	Тиамин (витамин B_1)
[11]	ГФ СССР X ст. 585	Рибофлавин (витамин B_2)
[12]	ГФ СССР X ст. 192	Цианокобаламин (витамин B_{12})
[13]	ГФ СССР X ст. 19	Кислота никотиновая (витамин РР)
[14]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[15]		Методические рекомендации по выращиванию птицы и производству экологически безопасного мяса, предназначенного для детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 2000
[16]		Требования по производству мяса птицы, используемого для выработки продуктов детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 1998
[17]	ТР ТС 022/2011*	Пищевая продукция в части ее маркировки
[18]	ТР ТС 005/2011*	О безопасности упаковки
[19]	МУК 4.2.1913—2004	Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
[20]	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

(Продолжение см. с. 89)

[21]	МУК 4.2.2304—2007	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
[22]		Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, М., 1992
[23]	МУК 4.1.1187—2003	Определение массовой концентрации йода в пищевых продуктах, продовольственном сырье, пищевых и биологически активных добавках вольт-амперометрическим методом
[24]	Р 4.1.1672—2003	Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок
[25]	МУК 4.1.985—2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[26]	МУ 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах
[27]	МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[28]	МУК 4.1.986—2000	Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[29]	МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[30]	МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

(Продолжение см. с. 90)

[31]	МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[32]	МР 4.18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[33]	МУК 4.1.1912—2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[34]	МУК 4.1.2158—2007	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[35]	МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[36]	МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
[37]	ГН 1.2.1323—2010	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
[38]	МУК 99—1999	Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-парадиоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

---

* Действуют в рамках Таможенного союза».

(ИУС № 1 2013 г.)

gost.e-ecolog.ru