ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52818— 2007

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 12—2007/448

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. № 445-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

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Sausage cooked goods from poultry meat for children's nutrition.
General specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные колбасные изделия из мяса птицы для детского питания (далее — колбасные изделия), предназначенные для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях и школах.

Требования безопасности изложены в 5.1.3 — 5.1.5, требования к качеству — в 5.1.2, к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 (арбитражный метод)

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

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

ГОСТ Р 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 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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—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

Издание официальное

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

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

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

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52054—2003 Молоко натуральное коровье — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ Р 52091—2003 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52197—2003 Мясо и мясные продукты для детского питания. Метод определения размеров костных частиц

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

ГОСТ Р 52313—2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

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

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

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

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

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

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

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52668—2006 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52820—2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

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

РСТ РСФСР 402—90 Мясо. Оленина в тушах и полутушах. 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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 83—79 Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия

ГОСТ 84—76 Реактивы. Натрий углекислый 10-водный. Технические условия

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

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

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

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

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

ГОСТ 4174—77 Реактивы. Цинк сернокислый 7-водный.Технические условия

ГОСТ 4197—74 Натрий азотистокислый. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5312—90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия
ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия
ГОСТ 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия
ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия
ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7724—77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7825—96 Масло соевое. 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 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия
ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
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 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus
ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus
ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала
ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия
ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
ГОСТ 15842—90 Горошек зеленый консервированный. Технические условия
ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 16867—71 Мясо — телятина в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы
ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 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 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 27168—86 Мука для продуктов детского питания. Технические условия
ГОСТ 27568—87 Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия
ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия
ГОСТ 27747—88 Мясо кроликов. Технические условия

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый молотый. Технические условия
ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30363—96 Продукты яичные. Общие технические условия
ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
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 указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313, ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **вареное колбасное изделие из мяса птицы для детского питания:** Мясной продукт [с массовой долей мясных ингредиентов более 60 % (в том числе мяса птицы — не менее 40 %, субпродуктов птицы — не более 10 %), растительных белков — не более 5 %, круп (муки) — не более 7 %, крахмала — не более 3 %, овощей — не более 8 %], изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста.

3.2 **вареное колбасное изделие из пищевых субпродуктов птицы для детского питания:** Мясной продукт с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %, в том числе термически обработанных субпродуктов птицы не менее 40 %, изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста.

4 Классификация

4.1 Колбасные изделия подразделяют на следующие виды:
- колбасы;
- колбаски;
- сосиски;
- сардельки.

4.2 В зависимости от используемого сырья колбасные изделия могут быть изготовлены:
- из мяса птицы;
- пищевых субпродуктов птицы.

4.3 В зависимости от способа термической обработки колбасные изделия подразделяют:
- на колбасные изделия с одностадийной варкой;
- колбасные изделия с двухстадийной варкой (пастеризацией).

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на колбасные изделия конкретного наименования, вырабатываться по технологической инструкции по производству колбасных изделий, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований 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 мяса кур, ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы, санитарных правил мясной промышленности и гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td colspan="4">Характеристика и норма для колбасных изделий вида</td></tr>
<tr><td>колбасы</td><td>колбаски</td><td>сардельки</td><td>сосиски</td></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="4">Поверхность чистая, сухая, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Допускается незначительное наличие влаги в вакуумных упаковках</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td>Из мяса птицы — упругая;
ветчинных колбас — плотная;
из субпродуктов — мажущаяся</td><td>Из мяса птицы — нежная; из субпродуктов — мягкая, немонолитная

В разогретом виде — сочная</td><td colspan="2">Нежная</td></tr>
<tr><td>Вид и цвет фарша на разрезе</td><td colspan="4">Фарш равномерно перемешан, от светло-розового до розового цвета (колбасы из мяса птицы), от серо-коричневого до коричневого цвета (колбасы из пищевых субпродуктов) и содержит кусочки размером не более 12 мм или включения круп, зелени; в ветчинных — куски мышечной ткани неопределенной формы с видимыми включениями прослоек фарша и кожи желтоватого цвета, при нарезании не распадаются</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="4">Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус слабосоленый</td></tr>
<tr><td>Форма и размер</td><td>Батоны прямой или изогнутой формы длиной до 50 см с поперечной перевязкой посередине, диаметром свыше 44 мм; в черевах (колбасы из субпродуктов) — окрученные кольца с внутренним диаметром до 20 см</td><td colspan="3">Батончики прямые или изогнутые окрученные или перевязанные, в натуральной, искусственной оболочках или закрепленные скобами в искусственной оболочке длиной от 5 до 12 см, диаметром от 14 до 32 мм</td></tr>
<tr><td colspan="5">Примечания
1 Посторонние привкус и запах не допускаются.
2 Товарная отметка, размер батонов (батончиков), концы оболочки и шпагата должны быть регламентированы нормативными документами на продукцию конкретного вида.</td></tr>
</table>

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[7].

Таблица 2

В процентах

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбасных изделий
Массовая доля влаги, не более	70,0
Массовая доля белка, не менее	12,0
Массовая доля жира, не более	22,0
Массовая доля углеводов	Регламентируется в документе, в соответствии с которым изготовлены конкретные наименования колбасных изделий
Массовая доля хлористого натрия, не более	1,8
Массовая доля костных включений, не более	0,6
Массовая доля крахмала (при его использовании), не более	5,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, не более	0,006
Массовая доля общего фосфора, не более	0,20
Примечание — Показатель массовой доли костных включений определяют только в колбасных изделиях, для выработки которых используется мясо птицы механической обвалки.	

5.1.3 Колбасные изделия следует выпускать в реализацию предприятием-изготовителем с температурой в толще батона не выше 6 °С.

5.1.4 Микробиологические показатели колбасных изделий не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.5 Содержание токсичных элементов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, пестицидов в колбасных изделиях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки колбасных изделий следует применять:

- мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания по ГОСТ Р 52306;
- мясо кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, кусковое бескостное, охлажденное с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включительно со сроком годности не более 5 сут, подмороженное — с температурой от минус 2 °С до минус 3 °С включительно — не более 10 сут, замороженное — с температурой не выше минус 12 °С — не более 3 мес; глубокозамороженное — с температурой не выше минус 18 °С — не более 4 мес со дня выработки по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым оно изготовлено;
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров механической обвалки для продуктов детского питания по ГОСТ Р 52418;
- мясо индеек для детского питания по ГОСТ Р 52820;
- мясо кур по ГОСТ Р 52702;
- мясо домашних перепелов (тушки и их части) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым оно изготовлено;
- мясо и субпродукты, замороженные в блоках по ГОСТ Р 52674;
- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ Р 52478 и полученные при ее разделке:

говядину жилованную высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани,

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

говядину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %,

говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %,

---

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

говядину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани до 20 %;

- телятину по ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке телятину жилованную высшего сорта;

- свинину по ГОСТ 7724 или по другому документу, утвержденному в установленном порядке, и полученные при ее разделке:

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

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

свинину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани не более 55 %,

свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60 %,

свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани от 50 % до 60 %;

- конину по ГОСТ 27095 или по другому документу, утвержденному в установленном порядке, и полученную при ее разделке жилованную конину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- баранину по ГОСТ Р 52843 — мясо молодых животных до года и полученную при ее разделке жилованную баранину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;

- оленину по РСТ РСФСР 402 и полученную при ее разделке жилованную оленину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- тушки кроликов и тушки кроликов-бройлеров первой категории в охлажденном или замороженном состоянии по ГОСТ 27747;

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

- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, язык) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;

- говядину, свинину, конину, оленину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах, мясные обработанные субпродукты (печень, сердце, язык) импортного производства по спецификации изготовителя, разрешенные к применению в установленном порядке;

- блоки замороженные из жилованного мяса говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 % или 10 %, или 12 %, или 20 %); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 % или не более 55 %, или 60 %, или от 50 % до 60 %), субпродуктов (печени, сердца, языка) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;

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

- шпик (хребтовый, боковой, грудинка свиная) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;

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

- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;

- молоко сухое по ГОСТ Р 52791;

- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090;

- молоко натуральное коровье по ГОСТ Р 52054;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;

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

- меланж яичный жидкий или сухой по ГОСТ 30363;

- казеинат натрия, концентрат сывороточный белковый, белок соевый изолированный или концентрированный, белок коллагеновый говяжий отечественного или импортного производства, разрешенные к применению в установленном порядке для продуктов детского питания;

- кровь цельную пищевую стабилизированную и продукты ее переработки по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;

- сливки из коровьего молока по ГОСТ Р 52091;

- сливки сухие по ГОСТ 1349;

- масло коровье по ГОСТ 37 (несоленое);

- сыр твердый по ГОСТ 27568;

- крупу манную по ГОСТ 7022 не ниже первого сорта;

- крупу рисовую по ГОСТ 6292;

- крупу гречневую по ГОСТ 5550 не ниже первого сорта;

- крупу ячменную по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;

- крупу перловую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта или по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- муку для детского питания по ГОСТ 27168;
- муку пшеничную по ГОСТ Р 52668;
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- масло растительное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг):
- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло соевое по ГОСТ 7825;
- CO_2-экстракт мускатного ореха, душистого перца, кориандра, кардамона, тмина по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;
- перец сладкий по ГОСТ 13908;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- орех мускатный молотый по ГОСТ 29048;
- кардамон молотый по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- корицу молотую по ГОСТ 29049;
- тмин по ГОСТ 29056;
- массу минерально-белковую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- комплексные пищевые добавки для колбасных изделий (вкусоароматические, пряности и/или экстракты пряностей, и/или CO_2-экстракты и/или эмульсии, сахара, стабилизаторы (цитраты кальция Е333, каррагенан Е407а, пектины Е440), антиокислители (аскорбиновая кислота Е300 или аскорбат натрия Е301), разрешенные к применению в установленном порядке для детского питания;
- эмульгаторы, стабилизаторы (цитраты кальция Е333, каррагенан Е407а, пектины Е440), не содержащие фосфатов, пищевые красители импортного производства по спецификации изготовителя, разрешенные к применению в установленном порядке для детского питания;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- лук репчатый замороженный-полуфабрикат по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- чеснок, консервированный поваренной солью;
- чеснок замороженный измельченный по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он приготовлен;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- отруби пшеничные диетические по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;
- муку гречневую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- муку овсяную сортовую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- муку пшенную сортовую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- муку ячменную сортовую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- муку рисовую первого сорта по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- пектин пищевой сухой свекловичный по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;
- пектин пищевой сухой яблочный по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;

- пектин яблочный, свекловичный, цитрусовый импортного производства по спецификации изготовителя, разрешенный к применению в установленном порядке;

- клетчатку пшеничную, соевую импортного производства по спецификации изготовителя, разрешенную к применению в установленном порядке;

- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;

- лактат натрия или лактат калия в виде водных растворов с массовой долей основного вещества не менее 58 %;

- горошек зеленый быстрозамороженный по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;

- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;

- горошек зеленый консервированный по ГОСТ 15842;

- натрий аскорбиновокислый по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;

- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

- натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7-3 по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;

- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;

- натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;

- натрий углекислый по ГОСТ 83;

- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

- мальто-декстрины по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;

- кислоту аскорбиновую (витамин С) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;

- железо сернокислое семиводное по ГОСТ 4148, категории х.ч.;

- комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, премиксы витаминные и витамины ретинол ацетат — витамин А по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, разрешенные к применению для продуктов детского питания в установленном порядке;

- цинк сернокислый семиводный ($ZnSO_4 \cdot 7H_2O$) по ГОСТ 4174 категории х.ч.;

- зелень укропа, петрушки сушеную по ГОСТ Р 52622;

- зелень петрушки свежую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;

- натуральный вкусоароматический экстракт сухих сливок, высококонцентрированное масло, масло натуральное пальмовое красное импортного производства по спецификации изготовителя, разрешенные к применению в установленном порядке для продуктов детского питания;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или молотую помолов № 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;

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

- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [8];

- оболочки колбасные натуральные (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, бараньи) по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, разрешенные к применению в установленном порядке;

- оболочки искусственные из целлюлозной пленки (целлофана), по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, разрешенные к применению в производстве детского питания в установленном порядке;

- пленочные материалы многослойные, пленки — полиэтиленцеллофановые, полиэтилентерефталатные с полиэтиленовым покрытием, поливинилиденхлоридные «Повиден», пакеты — из полимерных пленочных материалов для продуктов, из многослойных пленочных материалов, из термоустойчивых многослойных пленочных материалов для вакуумной упаковки мяса и мясных продуктов по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, разрешенные к применению для производства продуктов детского питания;

- пленку целлюлозную (целлофан) по ГОСТ 7730 марки П;

- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;

- пакеты многослойные для вакуумной упаковки по документу, в соответствии с которым они изготовлены, разрешенные к применению для производства продуктов детского питания в установленном порядке;

- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки по документу, в соответствии с которым они изготовлены, разрешенные к применению для производства продуктов детского питания в установленном порядке;

- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции по документу, в соответствии с которым они изготовлены, разрешенные к применению для производства продуктов детского питания в установленном порядке;

- материал термоформуемый полиамидполиэтиленовый «Политерм» по документу, в соответствии с которым он изготовлен, и разрешенный к применению для производства продуктов детского питания в установленном порядке;

- пергамент по ГОСТ 1341;

- подпергамент по ГОСТ 1760;

- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;

- шпагат по ГОСТ 17308;

- нитки льняные по ГОСТ 14961;

- нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309;

- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;

- ленту чековую с термоклеящим слоем по документу, в соответствии с которым она изготовлена;

- скобы металлические П-образные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838;

- проволоку марки АНТ 2,5 по документу, в соответствии с которым она изготовлена.

5.2.2 Не допускается применять:

- мясо хряков, быков и тощее, а также мясное сырье, подвергнутое повторному замораживанию.

5.2.3 Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 5.2.1.

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

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

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица фасованной продукции, искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону колбасы, батончику колбаски, сосиски, сардельки в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечать требованиям ГОСТ Р 51074 (общие требования по разделу 3, требования к продукции — по 4.1, 4.3.7 со следующим дополнением: «- способ термической обработки (вареные, пастеризованные)».

5.3.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.3.3 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания этикетки. Маркировка должна содержать информацию по 5.3.1 со следующим дополнением:

- масса нетто;

- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции).

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

5.3.4 На каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 5.3.1. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

5.3.5 Маркировка колбасных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям, документам, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами и соответствовать гигиеническим требованиям по [9].

5.4.2 Колбасные изделия выпускают весовыми, штучными и упакованными под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы [целые батоны колбас, целые куски (порционная нарезка), ломтики (сервировочная нарезка), колбаски, сосиски, сардельки].

5.4.3 Масса нетто батона колбасы — не более 500 г, целого куска (порционная нарезка) — не более 300 г, ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) — не более 300 г; масса одной штучной колбаски, сосиски — не более 50 г; сардельки — не более 100 г; масса одной упаковки колбасок, сосисок, сарделек (по 2—10 шт.) — не более 500 г.

5.4.4 Колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и ГОСТ 9142, полимерные по ГОСТ Р 51289, алюминиевые, тару-оборудование по нормативным документам, утвержденным к применению в установленном порядке.

5.4.5 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку; допускается по согласованию с потребителем для местной реализации при отсутствии крышки тару накрывать подпергаментом, пергаментом, оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

5.4.6 Допускается использовать другие виды тары, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, 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.

5.4.7 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасные изделия одного наименования, одной даты выработки, одного способа термической обработки и одного срока годности.

Упаковку колбасных изделий разных наименований в единицу транспортной тары проводят по согласованию с потребителем.

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

5.4.9 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.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 9792.

6.2 Колбасные изделия принимают партиями. Под партией понимают любое количество колбасных изделий одного наименования, одной даты выработки, одного срока годности, выработанное в одну смену, одинаково упакованное и сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

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

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (массовой доли влаги, жира, белка, углеводов, хлористого натрия, крахмала, костных включений, общего фосфора), микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

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

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка колбасных изделий к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 51447 (для коммерческих целей), ГОСТ Р 51448.

7.2 Определение органолептических показателей (5.1.2) — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей (5.1.2):

- массовой доли влаги — по ГОСТ Р 51479, ГОСТ 9793;
- массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли костных включений — по ГОСТ Р 52197;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482;
- нитрита — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.4 Определение содержания токсичных элементов (5.1.5):

- ртути — по ГОСТ 26927, [10], [11], [12];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, [10], [11];
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [10], [11], [13];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [10], [11], [13].

7.5 Определение пестицидов (5.1.5) — по [14], [15], [16].

7.6 Определение нитрозаминов (5.1.5) — по [17].

7.7 Определение антибиотиков (5.1.5) — по [18], [19], [20].

7.8 Определение радионуклидов (5.1.5) — по [21], [22], [23].

7.9 Методы контроля микробиологических показателей (5.1.4):

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 9958;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 9958, ГОСТ 30518;
- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы — по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 50455;
- сульфитредуцирующие клостридии — по ГОСТ 29185;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 10444.2;
- дрожжи, плесневые грибы — по ГОСТ 10444.12;
- L. Monocytogenes — по ГОСТ Р 51921, [24];
- Escherichia coli — по ГОСТ 30726, ГОСТ Р 50454;
- Bacillus cereus — по ГОСТ 10444.8;
- молочнокислые микроорганизмы — по ГОСТ 10444.11.

7.10 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

7.11 Определение температуры в толще готового продукта

7.11.1 Средства контроля

Цифровой термометр «Замер-1» (Госреестр 21267—01) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен, или другие приборы с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

7.11.2 Проведение испытаний

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

7.12 Массовую долю углеводов $M_у$,%, вычисляют по формуле

$$M_у = 100 — (M_в + M_б + M_ж),$$

где $M_в$ — массовая доля влаги, %;

$M_б$ — массовая доля белка, %;

$M_ж$ — массовая доля жира, %.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Колбасные изделия следует хранить при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75 ± 5) %.

8.3 Рекомендуемые сроки годности колбас в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа «Белкозин», полиамидной оболочке — не более 3 сут, в искусственной оболочке типа «Амифлекс» — не более 20 сут, упакованной под вакуумом или в защитной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами — не более 10 сут; целым куском (порционной нарезкой) — не более 6 сут.

8.4 Рекомендуемые сроки годности колбас из субпродуктов в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа «Белкозин» — не более 2 сут, в искусственной оболочке типа «Амифлекс» — не более 3 сут.

8.5 Рекомендуемые сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек — не более 45 сут.

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

8.7 Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

Библиография

[1]		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
[2]		Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР, М., 1988
[3]		Санитарные правила для предприятий мясной промышленности, утвержденные 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]	Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987
[5]	СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[6]	СанПиН 2.3.2.1940—2005	Организация детского питания
[7]	СанПиН 2.3.2.1280—03	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[8]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[9]	ГН 2.3.3-972—2000	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
[10]	МУК 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[11]	МУК 4.1.985—2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[12] МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[13] 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
[14] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[15] МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
[16] ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
[17] МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[18] МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[19] МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[20] МР 4.18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[21] МУК 2.6.1.1194—2003	Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[22] МУ 5778—91	Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва. 1991
[23] МУ 5779—91	Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва. 1991
[24] МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1318

Ключевые слова: колбасные изделия, детское питание, общие технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 06.06.2008. Подписано в печать 16.07.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 353 экз. Зак. 905.

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