ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52705— 2006

КОНСЕРВЫ НА ОСНОВЕ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии), Закрытым акционерным обществом «Мясокомбинат «Тихорецкий»

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 2006 г. № 482-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2009 г.

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, 2007
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ НА ОСНОВЕ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Canned poultry meat for babies'nutrition.
Specifications

Дата введения — 2008—01—01

1 Область применения

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

Требования безопасности изложены в 4.2.2, 4.2.3, требования к качеству — в 4.2.1, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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—97) 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 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

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

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

Издание официальное

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 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 52901—2007 Картон гофрированный для упаковки продукции. 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 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. 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 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) 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 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 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 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 21784—76** Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

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

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

* На территории Российской Федерации за исключением масла сливочного Вологодского действует ГОСТ Р 52969—2008.

** На территории Российской Федерации в части мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров) действует ГОСТ Р 52702—2006.

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 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 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 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:
- «Пюре куриное»;
- «Пюре куриное детское»;
- «Пюре куриное для супа»;
- «Мясо цыплят с говядиной»;
- «Петушок»;
- «Мясо цыплят со свининой»;
- «Мясо цыплят с индейкой»;
- «Мясо цыплят с сердцем»;
- «Мясо цыплят с языком»;
- «Мясо цыплят с субпродуктами»;
- «Мясо цыплят с печенью»;
- «Пюре «Здоровье»;
- «Мясо цыплят с яйцом»;
- «Пюре «Олюшка»;
- «Мясо индейки»;

- «Мясо индейки с печенью»;
- «Мясо индейки с мясом цыплят»;
- «Мясо индейки с сердцем»;
- «Мясо индейки с говядиной»;
- «Мясо индейки с языком»;
- «Мясо индейки для супа»;
- «Мясо индейки с яйцом».

Массовая доля мясного сырья в консервах должна быть не менее 50 %.

3.3 Рекомендуемый возраст детей, в питание которых вводятся консервы указанного ассортимента, в соответствии с приложением А.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции [1] или [2], регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста [3], инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях [4], правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в части консервов [5], ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы [6], утвержденных в установленном порядке, а также 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.

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
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	17,0		
Массовая доля белка, %, не менее	7,0		
Массовая доля жира, %	От 3,0 до 12,0		
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,4		
Массовая доля костных включений, %, не более	0,21		
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	3,0		

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [7], [8].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Массовая доля рисовой муки (при ее использовании), %, не более	5,0		

Примечания

1 Массовая доля частиц свыше установленного размера должна составлять: до 10 % — в гомогенизированных, до 20 % — в пюреобразных и крупноизмельченных консервах.

2 Показатели массовой доли костных включений определяют только в консервах, для выработки которых используется мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания.

3 Массовая доля сухих веществ, белка и жира для консервов конкретного наименования — в соответствии с приложением Б.

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

4.2.3 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка, 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 должны применяться:

- мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания по ГОСТ Р 52306, охлажденное, замороженное и глубокозамороженное;
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, индюшат кусковое бескостное охлажденное с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включ. со сроком годности не более двух суток, замороженное с температурой не выше минус 12 °С — не более 2 мес, глубокозамороженное с температурой не выше минус 18 °С — не более 3 мес со дня выработки по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым оно изготовлено;
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров для продуктов детского питания 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;
- тушки индеек, индюшат по ГОСТ 21784, потрошеные, первой и второй категории, цыплят-бройлеров по ГОСТ Р 52702, потрошеные первого и второго сорта, охлажденные с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включ. со сроком годности не более двух суток, замороженные с температурой не выше минус 12 °С — не более 2 мес, глубокозамороженные с температурой не выше минус 18 °С — не более 3 мес со дня выработки;
- говядина по ГОСТ 779, первой категории от молодых животных, охлажденная или замороженная;
- говядина и телятина для детского питания по ГОСТ Р 52478;
- свинина по ГОСТ 7724, второй категории, полученная при ее разделке свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 32 %;
- свинина для продуктов детского питания по документу, утвержденному в установленном порядке, 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, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;
- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце говяжьи, языки говяжьи или свиные) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;
- субпродукты цыплят, цыплят-бройлеров (печень, сердце) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которыми они изготовлены;

---

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

- жир-сырец свиной или говяжий (кроме кишечного) в охлажденном или замороженном состоянии по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- жир куриный топленый для продуктов детского питания по документу, утвержденному в установленном порядке, 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, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым оно изготовлено, 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 Р 52791, высшего сорта, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;
- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;
- меланж яичный мороженый по ГОСТ 30363;
- изолят и концентрат соевого белка из соевых бобов, разрешенных к применению для детского питания в установленном порядке;
- крупа манная по ГОСТ 7022, не ниже первого сорта;
- хлопья овсяные «Геркулес» по ГОСТ 21149;
- крупа гречневая по ГОСТ 5550, не ниже первого сорта;
- крупа рисовая по ГОСТ 6292;
- крупа кукурузная по ГОСТ 6002;
- крупа ячменная по ГОСТ 5784;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, высшего сорта или «Экстра»;
- мука для продуктов детского питания по ГОСТ 27168;
- мука кукурузная по ГОСТ 14176;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- эмульсии вкусоароматические для детского питания по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;
- экстракты петрушки, укропа, сельдерея, перца душистого по документу, утвержденному в установленном порядке, требованиям которого они должны соответствовать;
- эмульсии укропа, тмина, пряно-ароматические добавки, разрешенные для производства продуктов детского питания, по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;
- CO_2-экстракты семян укропа, сельдерея и петрушки по документу, утвержденному в установленном порядке, требованиям которого они должны соответствовать;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, выварочная или молотая помолов № 0, 1, не ниже первого сорта и йодированная для профилактических целей;
- вода питьевая по ГОСТ Р 51232, [9].

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

4.3.3 Мясное сырье, включая субпродукты, должно быть получено от птицы и скота, выращенных в соответствии со специально разработанными в Российской Федерации 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, 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 и 4.3.3 по документам, согласованным в установленном порядке.

4.3.5 Используемое сырье, включая субпродукты, должно сопровождаться документом, удостоверяющим его качество.

4.3.6 Конкретный перечень и соотношение сырья и материалов для каждого наименования консервов устанавливается рецептурой, указанной в технологических инструкциях [1] или [2].

4.4 Маркировка

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

При маркировке потребительской тары дополнительно должно быть указано:

- способ употребления: «Перед употреблением разогреть и перемешать. Не использовать остатки разогретой пищи! Прием консервов начинать с одной чайной ложки, увеличивая порцию до 50—70 г в сутки. 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 и информационными данными о пищевой ценности 100 г продукта, приведенными в приложении В, 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 питания детей раннего возраста фасуют в герметически укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Масса нетто консервов должна быть не более 100 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, разрешенных в установленном порядке для фасования консервов детского питания.

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;
- наименование продукта;
- дату изготовления;

- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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, хлоридов, крахмала, рисовой муки, костных включений) устанавливает изготовитель продукции по согласованию с территориальным органом в установленном порядке.

5.6 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей (промышленной стерильности), содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца, олова), пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

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 [10].

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ Р 51447, 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.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- внешнего вида — по ГОСТ 8756.18;
- 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 [11];
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 29301;
- массовой доли рисовой муки — по документу, утвержденному в установленном порядке.

6.4 Определение массовой доли сухих веществ

Массовую долю сухих веществ M_1, %, вычисляют по формуле

$$M_1 = 100 — M_в, \quad (1)$$

где $M_в$ — массовая доля влаги, %, по ГОСТ 9793.

6.5 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425, [12].

6.6 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [13], [14]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [15];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [16];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [16];
- олова — по ГОСТ 26935.

6.7 Определение нитрозаминов — по [17].

6.8 Определение антибиотиков — по [18], [19].

6.9 Определение пестицидов — по [20], [21], [22].

6.10 Определение радионуклидов — по [23], [24], [25].

6.11 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже 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 выработки.

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 консервов в питание		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
«Мясо цыплят с сердцем»	8	8	9
«Мясо цыплят с языком»	8	8	9
«Мясо цыплят с субпродуктами»	8	8	9
«Мясо цыплят с печенью»	8	8	9
«Мясо цыплят со свининой»	6	7	9
«Мясо цыплят с говядиной»	6	7	9
«Мясо цыплят с яйцом»	6	7	9
«Мясо цыплят с индейкой»	6	7	9
«Пюре «Олюшка»	6	7	9
«Петушок»	6	7	9
«Пюре «Здоровье»	—	8	—
«Пюре куриное детское»	6	7	9
«Пюре куриное»	6	7	9
«Пюре куриное для супа»	6	7	9
«Мясо индейки»	6	7	9
«Мясо индейки с говядиной»	6	7	9
«Мясо индейки для супа»	6	7	9
«Мясо индейки с печенью»	8	8	9
«Мясо индейки с мясом цыплят»	6	7	9
«Мясо индейки с сердцем»	8	8	9
«Мясо индейки с языком»	8	8	9
«Мясо индейки с яйцом»	6	8	9

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

Наименование консервов	Массовая доля, %		
	сухих веществ, не менее	жира, не более	белка, не менее
«Мясо цыплят с сердцем»	20,0	12,0	10,0
«Мясо цыплят с языком»	20,0	12,0	10,0
«Мясо цыплят с субпродуктами»	20,0	12,0	10,0
«Мясо цыплят с печенью»	20,0	12,0	10,0
«Мясо цыплят со свининой»	20,0	12,0	10,0
«Мясо цыплят с говядиной»	20,0	12,0	10,0
«Мясо цыплят с яйцом»	20,0	12,0	10,0
«Мясо цыплят с индейкой»	20,0	12,0	10,0
«Пюре «Олюшка»	20,0	12,0	10,0
«Петушок»	18,0	10,0	7,0
«Пюре «Здоровье»	20,0	12,0	9,0
«Пюре куриное детское»	20,0	9,5	8,0
«Пюре куриное»	17,0	10,0	7,0
«Мясо индейки»	20,0	10,0	10,0
«Мясо индейки с печенью»	20,0	10,0	9,0
«Мясо индейки с сердцем»	20,0	10,0	9,0
«Мясо индейки с мясом цыплят»	20,0	10,0	9,0
«Мясо индейки с говядиной»	20,0	10,0	9,0
«Мясо индейки с языком»	20,0	10,0	10,0
«Мясо индейки для супа»	17,0	10,0	7,0
«Мясо индейки с яйцом»	20,0	10,0	9,0
«Пюре куриное для супа»	17,0	10,0	6,0

Приложение В
(обязательное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов

Таблица В.1

Наименование консервов	Белок, %, не менее	Жир, %, не более	Поваренная соль, %, не более	Углеводы, %	Энергетическая ценность, ккал
«Мясо цыплят с сердцем»	10,0	12,0	0,4	2,4	131
«Мясо цыплят с языком»	10,0	12,0	0,4	2,4	147
«Мясо цыплят с печенью»	10,0	12,0	0,4	2,5	127
«Мясо цыплят с субпродуктами»	10,0	12,0	0,4	2,4	140
«Мясо цыплят со свининой»	10,0	12,0	0,4	1,8	170
«Мясо цыплят с говядиной»	10,0	12,0	0,4	3,5	170
«Мясо цыплят с яйцом»	10,0	12,0	0,4	2,5	159
«Мясо цыплят с индейкой»	10,0	12,0	0,4	3,9	174
«Пюре «Олюшка»	10,0	12,0	0,4	4,2	166
«Петушок»	7,0	12,0	0,4	2,4	123
«Пюре «Здоровье»	9,0	12,0	0,4	2,9	162
«Пюре куриное детское»	10,0	9,0	0,4	2,6	128
«Пюре куриное»	10,0	9,0	0,4	2,6	128
«Пюре куриное для супа»	7,0	10,0	0,4	4,6	127
«Мясо индейки»	10,0	10,0	0,4	3,8	140
«Мясо индейки с печенью»	9,0	10,0	0,4	2,9	132
«Мясо индейки с мясом цыплят»	9,0	10,0	0,4	2,9	132
«Мясо индейки с сердцем»	9,0	10,0	0,4	2,9	132
«Мясо индейки с говядиной»	9,0	10,0	0,4	2,8	130
«Мясо индейки с языком»	9,0	10,0	0,4	3,0	134
«Мясо индейки для супа»	7,0	10,0	0,4	5,4	117
«Мясо индейки с яйцом»	9,0	10,0	0,4	2,6	130

Приложение Г
(справочное)

Потребительская, транспортная тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста

Г.1 Консервы на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста
фасуют в:

- металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981;
- стеклянные банки типа IV-51, I-58 по ГОСТ 5717.2, с металлическими крышками;
- другие аналогичные виды потребительской тары с характеристиками не ниже перечисленных, допущенные уполномоченным органом 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;
- дощатые ящики — по ГОСТ 13358;
- полимерные ящики — 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 Р 52901 со всех сторон. Горизонтальные ряды должны отделяться друг от друга прокладками из гофрированного картона. Допускается при машинной укладке металлических банок в транспортную тару упаковывать без прокладок между горизонтальными рядами банок.

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

Библиография

[1]		Технологическая инструкция по выработке консервов на основе мяса птицы (цыплят, цыплят-бройлеров) для питания детей раннего возраста, утвержденная ГУ ВНИИПП, 2006 г.
[2]		Технологическая инструкция по выработке консервов на основе мяса птицы (индеек, индюшат) для питания детей раннего возраста, утвержденная ГУ ВНИИПП, 2006 г.
[3]		Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, утвержденные Минсельхозом России, М., 2001 г.
[4]		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 г.
[5]		Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов
[6]	Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы,1987 г.
[7]	СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[8]	СанПиН 2.3.2.1940—2005	Организация детского питания
[9]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[10]		Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, 1992 г.
[11]	ОСТ 10-45—94	Консервы птичьи для детского питания. Метод определения дисперсности
[12]	МУК 4.2.590—96	Методические указания. Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»
[13]	МУК 4.1.985—2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[14]	МУК 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[15]	МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[16]	МУК 4.1.986—00	Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[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	Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[20]	МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[21]	МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
[22]	ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
[23]	МУК 2.6.1.1194—2003	Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[24]	МУ 5778—91	Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991
[25]	МУ 5779—91	Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н13 ОКП 92 1627

Ключевые слова: консервы на основе мяса птицы, детское питание, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru