ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52704— 2006

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ 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. № 481-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 МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Meat and vegetable preserves from poultry meat for babies'nutrition.
Specifications

Дата введения — 2008—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясорастительные консервы из 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—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 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 51782—2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51808—2001 Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51809—2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ Р 52327—2005 Тара стеклянная для пищевой и парфюмерно-косметической продукции. Марки стекла

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

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 52702—2006 Мясо кур. 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 572—60 Крупа пшено шлифованное. 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 1722—85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные консервированные. Общие технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. 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 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 6014—68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7176—85 Картофель свежий продовольственный, заготовляемый и поставляемый. 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 7975—68 Тыква продовольственная свежая. 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. Методы 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

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

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 13634—90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках

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

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 содержания 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 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина

ГОСТ 28432—90 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов

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 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

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

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 у казателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стан-

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

дарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (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 — для детей старше 6 мес;
- пюреобразные — для детей старше 7 мес;
- крупноизмельченные — для детей старше 9 мес.

3.2 Консервы вырабатывают следующих наименований:
- «Пюре куриное с капустой»;
- «Пюре куриное с кабачком»;
- «Пюре куриное с тыквой и картофелем»;
- «Пюре куриное с тыквой и морковью»;
- «Пюре куриное с морковью и кабачком»;
- «Пюре куриное с зеленым горошком»;
- «Пюре куриное с кукурузой»;
- «Пюре куриное со свеклой»;
- «Пюре куриное с овощами»;
- «Пюре куриное с овощами и овсяными хлопьями»;
- «Пюре куриное с овощами и ячневой крупой»;
- «Пюре куриное с овсяными хлопьями»;
- «Пюре куриное с говядиной и овощами»;
- «Пюре куриное с гречневой крупой»;
- «Пюре куриное с рисом»;
- «Пюре куриное с кукурузной крупой»;
- «Пюре куриное со свининой и овощами»;
- «Мясо индейки с кабачками»;
- «Мясо индейки с капустой»;
- «Мясо индейки с тыквой»;
- «Мясо индейки с картофелем»;
- «Мясо индейки со свеклой»;
- «Мясо индейки с рисом»;
- «Мясо индейки с овсяными хлопьями».

Массовая доля мясного сырья в консервах должна быть не менее 20 %, овощей — не более 42 %, круп — не более 9 %.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологическим инструкциям [1], [2], регламентирующим 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*.

---

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

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 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	3,0		
Массовая доля жира, %, не более	6,0		
Массовая доля углеводов, %	От 5 до 15		
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,4		
Массовая доля костных включений, %, не более	0,15		
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	3,0		
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.

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), антибиотиков, микотоксинов, пестицидов, нитратов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов 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 включительно 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;

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

- 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 включительно 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, и полученная при ее разделке свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 32 %;
- свинина для 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 % для производства консервов детского питания по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;
- жир-сырец свиной или говяжий (кроме кишечного) в охлажденном и замороженном состоянии 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, 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 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 Р 52791, высшего сорта, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;
- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;
- 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;
- крупа пшено по ГОСТ 572;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, высшего сорта или «Экстра»;
- мука для продуктов детского питания по ГОСТ 27168;
- мука кукурузная по ГОСТ 14176;
- морковь столовая свежая по ГОСТ Р 51782, ГОСТ 1721;
- морковь столовая сушеная по ГОСТ Р 52622;
- картофель свежий по ГОСТ 7176;
- картофель свежий для переработки по ГОСТ Р 51808, ГОСТ 6014;
- картофель сушеный по ГОСТ 28432;
- тыква свежая по ГОСТ 7975;

- кабачки свежие по документу, утвержденному в установленном порядке, требованиям которого они должны соответствовать, без грубой кожицы и незрелых семян, имеющие диаметр поперечного сечения не более 8 мм;
- капуста белокочанная свежая по ГОСТ Р 51809, ГОСТ 1724;
- капуста белокочанная свежая зачищенная по документу, утвержденному в установленном порядке, требованиям которого она должна соответствовать;
- горошек зеленый свежий по ГОСТ 5312;
- кукуруза свежая по ГОСТ 13634;
- свекла свежая по ГОСТ 1722;
- овощи (морковь, тыква, кабачки, капуста белокочанная, лук репчатый, горошек зеленый) быстрозамороженные по документу, утвержденному в установленном порядке, требованиям которого они должны соответствовать;
- полуфабрикаты кабачков, моркови пюреобразные быстрозамороженные по документу, утвержденному в установленном порядке, требованиям которого они должны соответствовать;
- томатная паста или пюре по ГОСТ 3343, высшего сорта;
- 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 мяса, а также мясного сырья, подвергнутого повторному замораживанию.

4.3.3 Мясное сырье 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, 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 и 4.3.3 по документам, согласованным в установленном порядке.

4.3.5 Используемое сырье 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, требования 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 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 и информационными данными о пищевой ценности 100 г продукта, приведенными в приложении А, 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 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 Б.

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 до и после вскрытия упаковки;
- 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, углеводов, 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, свинца, кадмия, олова), пестицидов, антибиотиков, микотоксинов, нитритов, нитратов, 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 нитратов — по ГОСТ 29270;
- 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 микотоксинов — по ГОСТ 28038, ГОСТ 30711, [23], [24], [25].

6.11 Определение радионуклидов — по [26], [27], [28].

6.12 Определение массовой доли углеводов

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

$$M_у = 100 — (M_в + M_б + M_ж), \quad (2)$$

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

$M_б$ — массовая доля белка, %, по ГОСТ 25011;

$M_ж$ — массовая доля жира, %, по ГОСТ 26183.

6.13 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)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов

Таблица А.1

Наименование консервов	Белок, %, не менее	Жир, %, не более	Поваренная соль, %, не более	Углеводы, %	Энергетическая ценность, ккал
«Пюре куриное с капустой»	3,0	5,0	0,4	6,3	78
«Пюре куриное с кабачком»	3,0	5,0	0,4	6,1	75
«Пюре куриное с тыквой и картофелем»	3,0	5,0	0,4	6,6	78
«Пюре куриное с овощами и овсяными хлопьями»	3,0	5,0	0,4	5,0	76
«Пюре куриное с тыквой и морковью»	3,0	5,0	0,4	6,3	78
«Пюре куриное с морковью и кабачком»	3,0	5,0	0,4	5,5	79
«Пюре куриное с зеленым горошком»	3,0	5,0	0,4	6,3	82
«Пюре куриное с кукурузой»	3,0	5,0	0,4	6,7	84
«Пюре куриное со свеклой»	3,0	5,0	0,4	7,5	90
«Пюре куриное с овощами и ячневой крупой»	3,0	5,0	0,4	5,1	77
«Пюре куриное с овощами»	3,0	5,0	0,4	5,9	74
«Пюре куриное с гречневой крупой»	3,0	5,0	0,4	6,2	82
«Пюре куриное с рисом»	3,0	5,0	0,4	7,8	91
«Пюре куриное с кукурузной крупой»	3,0	5,0	0,4	7,8	93
«Пюре куриное с овсяными хлопьями»	3,0	5,0	0,4	5,7	80
«Пюре куриное с говядиной и овощами»	3,0	5,0	0,4	5,2	71
«Пюре куриное со свининой и овощами»	3,0	5,0	0,4	5,2	80
«Мясо индейки с кабачками»	3,0	6,0	0,4	4,4	95
«Мясо индейки с капустой»	3,0	6,0	0,4	5,2	95
«Мясо индейки с тыквой»	3,0	6,0	0,4	5,1	98
«Мясо индейки с картофелем»	3,0	6,0	0,4	4,5	93
«Мясо индейки со свеклой»	3,0	6,0	0,4	5,4	96
«Мясо индейки с овсяными хлопьями»	3,0	6,0	0,4	6,0	109
«Мясо индейки с рисом»	3,0	6,0	0,4	7,8	112

Приложение Б
(рекомендуемое)

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

Б.1 Мясорастительные консервы из 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.

Б.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.

Б.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.

Б.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 мясорастительных из мяса птицы (цыплят, цыплят-бройлеров) для питания детей раннего возраста, утвержденная ГУ ВНИИПП, 2006 г.
[2]	Технологическая инструкция по выработке консервов мясорастительных из 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, Москва: ФГУП «ИнтерСЭН», 2002 г.
[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—2000	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] МУ 4082—86	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

[24] МУ 3184—84	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье
[25] МУ 5177—90	Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах
[26] МУК 2.6.1.1194—2003	Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[27] МУ 5778—91	Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[28] 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 на основе мяса птицы, детское питание, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru