ГОСТ Р 52199—2003

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы мясные (класс А)

ПЮРЕ МЯСНОЕ ДЕТСКОЕ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 12—2003/229

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской Академии сельскохозяйственных наук» (ГНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова РАСХН»), ЗАО «Мясокомбинат «Тихорецкий»

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. № 430-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© ИПК Издательство стандартов, 2004

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Классификация 2
4 Технические требования 2
5 Правила приемки 5
6 Методы контроля 6
7 Транспортирование и хранение 6
Приложение А Библиография 7

к ГОСТ Р 52199—2003 Консервы мясные (класс А). Пюре мясное детское. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 2	—	ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
Пункт 4.3.1	Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ 13534 с дополнениями: - не содержат генетически модифицированных источников (ГМИ)	Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074, ГОСТ 13534 с дополнениями: - информация о наличии генетически модифицированных источников (ГМИ)

(ИУС № 11 2004 г.)

к ГОСТ Р 52199—2003 Консервы мясные (класс А). Пюре мясное детское. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Последняя страница. Библиографические данные	ОКП 92 1600	ОКП 92 1624 92 1625

(ИУС № 5 2005 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы мясные (класс А)

ПЮРЕ МЯСНОЕ ДЕТСКОЕ

Технические условия

Canned meat (class A). Meat purée for children. Specifications

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на герметически укупоренные и стерилизованные мясные консервы (класс А*) «Пюре мясное детское» (далее — консервы), предназначенные для питания детей раннего возраста, изготовленные с учетом требований ГОСТ Р 51770. Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.1.3, 4.1.4, требования к качеству — 4.1.2, маркировке — 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

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

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. 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 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 12306—66 Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 12307—66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. 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 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25391—82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия

---

* Содержание мясного сырья — не менее 55 %.

Издание официальное

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

ГОСТ Р 8.579—2001 Государственная система обеспечения единства измерения. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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

ГОСТ Р 51770—2001 Продукты мясные консервированные для питания детей раннего возраста. Общие технические условия

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ОСТ 10.02.01.04—86 Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные. Технические условия

ОСТ 10-044—94 Продукты переработки птицы. Метод определения массовой доли костных включений и кальция

ОСТ 10-045—94 Консервы птичьи для детского питания. Метод определения дисперсности

ОСТ 10-049—94 Мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания

3 Классификация

3.1 Консервы по степени измельчения подразделяют на:
- пюреобразные: размер частиц — не более 1,5 мм — для детей старше 7—8 мес;
- крупноизмельченные: размер частиц — не более 3,0 мм — для детей старше 9 мес.

3.2 В зависимости от вида мясного сырья консервы вырабатывают из:
- говядины;
- говядины и свинины;
- говядины и субпродуктов;
- говядины, субпродуктов и мяса птицы;
- говядины и мяса птицы.

3.3 Консервы вырабатывают следующих наименований:
- «Говядина»;
- «Говядина и свинина»;
- «Говядина с сердцем»;
- «Говядина с языком»;
- «Говядина с печенью»;
- «Говядина с мозгами и мясом цыплят»;
- «Говядина с мясом птицы».

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, а также санитарных правил для предприятий мясной промышленности и санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста.

4.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

4.1.3 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам [1] (индекс 3.1.4.1), требованиям [2] и санитарно-гигиеническим требованиям [3], утвержденным в установленном порядке.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов	
	пюреобразных	крупноизмельченных
Внешний вид	Однородная масса, состоящая из частиц продукта с единичными включениями соединительной ткани разваренных зерен круп (в консервах с крупой), с наличием или без наличия отделившегося бульона	
Цвет	От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок, наличие включений от темно-красного до коричневого цвета; в консервах, содержащих печень, допускается зеленоватый оттенок поверхностного слоя	
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта	
Вкус	Слабосоленый, свойственный данному виду продукта	
Консистенция	Нежная, мягкая. Допускается наличие уплотненных частиц массы	
Дисперсность	Размер частиц в основной массе продукта*, мм:	
	до 1,5 мм	до 3,0 мм
Массовая доля влаги, %, не более	80,0	
Массовая доля белка, %, не менее	8,5	
Массовая доля жира, %, не более	9,5	
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,4	
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0	
Массовая доля костных включений, %, не более**	0,1	

* В продукте допускается до 20 % частиц размером, мм:

до 3,0 — для пюреобразных консервов;
до 5,0 — для крупноизмельченных консервов.

** Определяют в консервах, содержащих мясо птицы механической обвалки.

4.1.4 Содержание токсичных элементов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, пестицидов в консервах не должно превышать допустимых уровней, установленных санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами [1] (индекс 3.1.4.1).

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

- говядину первой категории от молодых животных по ГОСТ 779 и [4];
- говядину жилованную с массовой долей жировой ткани от 3 % до 9 %;
- свинину второй категории по ГОСТ 7724 и [5];
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 %;
- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, язык — свиные и говяжьи; мозги свиные) охлажденные или замороженные по [6];
- мясо цыплят первой и второй категорий по ГОСТ 21784;
- мясо цыплят-бройлеров первой и второй категорий по ГОСТ 25391 потрошеных, массой не менее 700 г, охлажденное или замороженное;

- мясо цыплят и цыплят-бройлеров по [7];
- мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания по ОСТ 10-049;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой ткани от 3 % до 9 % и свинины с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 % по ОСТ 10.02.01.04;
- блоки замороженные из жилованной 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 и свиных мозгов для производства консервов детского питания по [8];
- жир-сырец свиной;
- жир-сырец говяжий;
- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- масло коровье по ГОСТ 37 (сладкосливочное, любительское сладкосливочное несоленое, крестьянское сладкосливочное несоленое);
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 8808;
- масло оливковое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг), разрешенное к применению уполномоченным органом в установленном порядке;
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 7825;
- муку пшеничную высшего сорта по ГОСТ 12306, ГОСТ 12307, ГОСТ Р 52189;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 27168;
- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- крахмал картофельный высшего сорта или «Экстра» по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный высшего сорта по ГОСТ Р 51985;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- крупу перловую по ГОСТ 5784;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную помолов № 0 и № 1, не ниже первого сорта по ГОСТ Р 51574;
- соль пищевую профилактическую по [9];
- соль пищевую йодированную «Экстра» по [10];
- CO_2-экстракт семян укропа по [11];
- CO_2-экстракт семян петрушки по [12];
- CO_2-экстракт семян сельдерея по [13];
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232 и [14].

4.2.2 Мясное сырье должно быть получено от скота, производимого в соответствии со специально разработанными 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.

4.2.3 Сырье животного происхождения, используемое для производства консервов, должно быть разрешено к применению органом госветслужбы России.

4.2.4 Используемое сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям [1].

4.2.5 Сырье и материалы по техническому документу используют только при наличии согласования с уполномоченным органом в установленном порядке.

4.2.6 Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 4.2.1, допущенных к применению при наличии согласования с уполномоченным органом в установленном порядке.

4.2.7 Не допускается применять:

- мясо быков, хряков и тощее, а также мясо, замороженное более одного раза;
- мясное сырье от трансгенных животных;
- генетически модифицированное сырье растительного происхождения.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ 13534 с дополнениями:

- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- наименование продукта;
- степень измельчения (пюреобразный или крупноизмельченный);
- возраст ребенка;
- масса нетто;
- состав продукта;
- пищевая ценность (с указанием содержания в 100 г продукта белка, жира и калорийности, ккал);
- условия хранения;
- способ подготовки к употреблению;
- дата изготовления (на крышке или дне банки должны быть указаны: число, месяц, год);
- срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о сертификации;
- товарный знак — «ВНИИМП — детям»;
- не содержат генетически модифицированных источников (ГМИ).

Информационные данные могут быть нанесены любым способом в удобном для прочтения месте, должны быть четкими и легкочитаемыми.

Продукт может сопровождаться и другой информацией, в том числе рекламной, характеризующей продукт, изготовителя и потребителя. Может быть нанесен штриховой код.

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 13534 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Верх» (для тары из стекла), «Хрупкое. Осторожно» (для тары из стекла и алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой), «Беречь от влаги», «Ограничение температуры».

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

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковку проводят по ГОСТ Р 51770.

4.4.2 Потребительская и транспортная тара должна обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

4.4.3 Допускается использование импортной потребительской и транспортной тары, допущенной к применению уполномоченным органом в установленном порядке.

4.4.4 Содержимое нетто упаковочной единицы должно соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской тары с учетом допускаемых отклонений.

4.4.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества — по ГОСТ Р 8.579.

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

5 Правила приемки

5.1 Приемку консервов проводят по ГОСТ Р 51770.

5.2 Каждую партию консервов сопровождают удостоверением о качестве и безопасности, в котором указывают:

- наименование предприятия-изготовителя;
- наименование продукта;
- степень измельчения (пюреобразные или крупноизмельченные);
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты анализа текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о сертификации.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (дисперсности, влаги, белка, жира, хлоридов, крахмала, костных включений), микробиологических показателей (промышленной стерильности, возбудителей порчи, патогенных микроорганизмов), содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, меди, свинца, кадмия, цинка, олова), пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с уполномоченным органом в установленном порядке.

5.4 При возникновении разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб, подготовка к испытаниям и проведение испытаний — по ГОСТ Р 51770.
6.2 Определение массовой доли костных включений — по ОСТ 10-044.
6.3 Определение дисперсности — по ОСТ 10-045.
6.4 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ Р 51604.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование консервов осуществляют по ГОСТ Р 51770.
7.2 Хранение осуществляют по ГОСТ Р 51770.
7.3 Рекомендуемый срок годности консервов — не более 24 мес со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2]	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, М., 1992
[3]	Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, М., 2001
[4] ТУ 9211-362-00419779—98	Крупный рогатый скот для убоя и мясо-говядина для детского питания
[5] ТУ 9211-363-00419779—98	Свиньи для убоя и мясо-свинина для детского питания
[6] ТУ 10.02.01.75—88	Субпродукты мясные обработанные
[7] ТУ 9212-460-00419779—2002	Мясо цыплят, цыплят-бройлеров для продуктов детского питания. Технические условия
[8] ТУ 49 723—80	Блоки замороженные из жилованного мяса и субпродуктов для производства консервов детского питания
[9] ТУ 9192-00617028327—97	Соль пищевая профилактическая
[10] ТУ 9192-036-00352822—98	Соль пищевая йодированная «Экстра»
[11] ТУ 10.048549-078—95	CO_2-экстракт семян укропа
[12] ТУ 10.048549-119—93	CO_2-экстракт семян петрушки
[13] ТУ 10.048549-076—93	CO_2-экстракт семян сельдерея
[14] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

УДК 664.8/9:641.562:006.354 ОКС 67.120.10 Н13 ОКП 92 1600

Ключевые слова: мясные консервы для питания детей раннего возраста; внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет; массовая доля влаги, белка, хлоридов; содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов; маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.И. Нахимова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *Е.Н. Мартемьяновой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 25.02.2004. Подписано в печать 22.03.2004. Усл. печ. л. 1,40.
Уч.-изд. л. 0,85. Тираж 479 экз. С 1203. Зак. 316.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
gost.e-ecolog.ru e-mail: gost.e-ecolog.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru