ГОСТ Р 52198—2003

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Издание официальное

БЗ 12—2003/228

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»)

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. № 429-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 4
4 Технические требования 5
5 Правила приемки 8
6 Методы контроля 9
7 Транспортирование и хранение 9
Приложение А Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов 10
Приложение Б Библиография 10

к ГОСТ Р 52198—2003 Консервы мясорастительные для питания детей раннего возраста. 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, ГОСТ 13799 с дополнениями: - не содержат генетически модифицированных источников (ГМИ)	Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074, ГОСТ 13534, ГОСТ 13799 с дополнениями: - информация о наличии генетически модифицированных источников (ГМИ)

(ИУС № 11 2004 г.)

к ГОСТ Р 52198—2003 Консервы мясорастительные для питания детей раннего возраста. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Последняя страница. Библиографические данные	ОКП 92 1701	ОКП 92 1710

(ИУС № 5 2005 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Canned meat and vegetable products for children of early age feeding. Specifications

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на герметически укупоренные и стерилизованные мясорастительные консервы для питания детей раннего возраста (далее — консервы). 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 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

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

ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия

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

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

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

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 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 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

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

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

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

ГОСТ 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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 8988—2002 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. 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 13345—85 Жесть. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25391—82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения и содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

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

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

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

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

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

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

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51479—99 (ИСО 1442—97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

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

ГОСТ Р 51811—2001 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое. 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

ОСТ 10-86—87 Полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные

ОСТ 111-7—82 Овощи свежие быстрозамороженные

ОСТ 10268—2000 Кабачки свежие. Технические условия

3 Классификация

3.1 Консервы по степени измельчения подразделяют на:

- гомогенизированные: размер частиц — не более 0,3 мм — для детей старше 6 мес;
- 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 Содержание мясного сырья в консервах — не менее 20 %, овощей — не более 22 %, круп — не более 8 %.

3.3 В зависимости от вида мясного и растительного сырья консервы вырабатывают:

- из говядины и круп;
- из говядины и овощей;
- из говядины, овощей и круп;
- из говядины, свинины и круп;
- из говядины, свинины и овощей;
- из свинины и круп;
- из свинины и овощей;
- из свинины, овощей и круп;
- из мяса птицы и круп.

3.4 Консервы вырабатывают в следующем ассортименте:

- «Говядина с кабачками»;
- «Говядина с капустой»;
- «Говядина с морковью»;
- «Говядина с тыквой»;
- «Говядина с зеленым горошком»;
- «Говядина с ячневой крупой»;
- «Говядина с гречневой крупой»;
- «Говядина с кукурузной крупой»;
- «Говядина с овсяной крупной»;
- «Говядина с рисовой крупой»;
- «Свинина с кабачками»;
- «Свинина с капустой»;
- «Свинина с тыквой»;
- «Свинина с морковью»;
- «Свинина с зеленым горошком»;
- «Свинина с ячневой крупой»;
- «Свинина с гречневой крупой»;
- «Свинина с рисовой крупой;
- «Говядина со свининой и капустой»;
- «Говядина со свининой и ячневой крупой»;
- «Говядина со свининой и гречневой крупой»;
- «Мясо птицы с ячневой крупой»;
- «Дюймовочка» (говядина с кабачками или капустой);
- «Рыжик» (говядина с тыквой или морковью);
- «Цветик» (говядина с цветной капустой);
- «Гномик» (говядина со свеклой);
- «Василек» (говядина с крупами);
- «Богатырь» (свинина с зеленым горошком, рисовой или кукурузной крупой);
- «Чиполлино» (свинина с крупами);
- «Курочка Ряба» (мясо цыплят с крупами).

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 [1], санитарных правил для предприятий мясной промышленности [2] и санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста [3].

4.1.2 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 из мяса, овощей и круп с единичными включениями соединительной ткани, крупяных оболочек, с наличием или без наличия отделившегося бульона		
Цвет	Серый, желтый или коричневый различных оттенков. Допускается наличие включений от темно-красного цвета до темно-коричневого; незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок		
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 0,3	до 1,5	до 3,0
Массовая доля влаги, %, не более	83,0		
Массовая доля белка, %, не менее	5,5		
Массовая доля жира, %, не более	6,0		
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,4		
Массовая доля крахмала, %, не более**	3,0		
Массовая доля углеводов, %	От 5,0 до 10,0 включ.		
Массовая доля костных включений***, %, не более	0,1		

* В продукте допускается до 20 % частиц размером, мм:
до 0,4 — для гомогенизированных консервов;
до 3,0 — для пюреобразных консервов;
до 5,0 — для крупноизмельченных консервов.

** Используется как загуститель.

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

4.1.3 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам [4] (индекс 3.1.4.3), требованиям [5], санитарно-гигиеническим требованиям [3], утвержденным в установленном порядке.

4.1.4 Содержание токсичных элементов (нитритов, нитратов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов) в консервах не должно превышать допустимых уровней, установленных санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами [4] (индекс 3.1.4.3).

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779 и [6];

- говядину жилованную с массовой долей жировой ткани от 3 % до 9 %;
- свинину по ГОСТ 7724 и [7];
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 %;
- мясо цыплят первой и второй категорий по ГОСТ 21784;
- мясо цыплят-бройлеров первой и второй категорий по ГОСТ 25391;
- мясо цыплят-бройлеров механической обвалки по ОСТ 10-049;
- блоки замороженные из жилованного мяса и субпродуктов для производства консервов детского питания по [8];
- блоки замороженные из жилованной говядины и свинины по ОСТ 10.02.01.04;
- белок соевый изолированный или концентрированный, получаемый из генетически не модифицированных соевых бобов, разрешенный к применению уполномоченным органом в установленном порядке;
- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- жир-сырец свиной (кроме кишечного);
- масло коровье (сладкосливочное, любительское сладкосливочное несоленое, крестьянское сладкосливочное несоленое) по ГОСТ 37;
- 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 подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода /кг) по ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода /кг) по ГОСТ 7825;
- масло рапсовое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода /кг) по ГОСТ 8988;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный высшего сорта по ГОСТ Р 51985;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 27168;
- муку из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 12306;
- муку из твердой пшеницы (дурум) по ГОСТ 12307;
- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу ячневую по ГОСТ 5784;
- крупу перловую по ГОСТ 5784;
- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
- крупу овсяную по ГОСТ 3034;
- хлопья овсяные «Экстра» по ГОСТ 21149;
- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;
- горошек зеленый замороженный по ОСТ 111-7;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721, ГОСТ Р 51782;
- морковь столовую свежую по [9];
- морковь столовую сушеную по ГОСТ 7588;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- тыкву быстрозамороженную по ОСТ 10-86;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- капусту белокочанную быстрозамороженную по ОСТ 10-86 и ОСТ 111-7;
- кабачки свежие по ОСТ 10268 и [10];
- кабачки быстрозамороженные по ОСТ 10-86 и ОСТ 111-7;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
- свеклу столовую по ГОСТ 1722, ГОСТ Р 51811;

- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную помолов № 0 и № 1, не ниже первого сорта по ГОСТ Р 51574;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232 и [11];
- CO_2-экстракт семян укропа по [12];
- CO_2-экстракт семян петрушки по [13];
- CO_2-экстракт семян сельдерея по [14];
- каролин по [15];
- веторон по [16];
- банки стеклянные по [17];
- банки металлические по ГОСТ 5981;
- крышки металлические по [18];
- жесть для изготовления банок по ГОСТ 13345;
- ящики из гофрированного картона для консервов по ГОСТ 9142, ГОСТ 13513;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951;
- проволоку стальную низкоуглеродистую по ГОСТ 3282;
- ленту стальную упаковочную по ГОСТ 3560;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- ленту полиэтиленовую с липким слоем по ГОСТ 20477;
- ленту алюминиевую лакированную по [19];
- пакеты транспортные по ГОСТ 26663;
- средства скрепления тарно-штучных грузов по ГОСТ 21650;
- пакеты тарно-штучных грузов по ГОСТ 24597.

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, и должно соответствовать 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 [4].

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, ГОСТ 13799 с дополнениями:

- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- наименование продукта;
- степень измельчения (гомогенизированный, пюреобразный или крупноизмельченный);
- возраст ребенка;
- масса нетто;
- состав продукта;
- пищевая ценность (с указанием содержания в 100 г продукта белка, жира, углеводов 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» и «Хрупкое. Осторожно» (для тары из стекла), «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 Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов приведена в приложении А.

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 партиями. Определение партии и объема выборок — по ГОСТ 8756.0.

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

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

5.3 Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию) определяют в каждой партии.

5.4 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, микотоксинов, антибиотиков, нитритов, нитратов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с уполномоченным органом в установленном порядке.

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям консервов — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ Р 51447 (отбор проб для коммерческих целей). Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 51448.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

6.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, ГОСТ 28561, ГОСТ Р 51479.

6.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

6.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.6 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480.

6.7 Определение массовой доли углеводов — расчетным путем.

6.8 Определение дисперсности — по ОСТ 10-045.

6.9 Определение массовой доли костных включений — по ОСТ 10-044.

6.10 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ Р 51604.

6.11 Определение содержания нитратов — по ГОСТ 29270.

6.12 Определение содержания нитритов — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.13 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927;

мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766;

свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;

кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;

олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.14 Определение пестицидов — по [21], [22].

6.15 Определение антибиотиков — по [23], [24], [25], [26].

6.16 Определение нитрозаминов — по [27].

6.17 Определение микотоксинов — по [28], [29], [30].

6.18 Определение радионуклидов — по [31], [32].

6.19 Определение микробиологических показателей

6.19.1 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1.

6.19.2 Определение возбудителей порчи — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

6.19.3 Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

6.20 Определение герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на конкретном виде транспорта, и ГОСТ 13534, ГОСТ 13799.

В пакетированном виде консервы транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты — по ГОСТ 21650, основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

Транспортирование по железной дороге проводят: в летний период — в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период — в изотермических вагонах с подогревом. Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0 °С до 25 °С.

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

7.3 Консервы хранят на складах поставщика (потребителя) при температуре от 0 °С до 25 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.4 Рекомендуемый срок годности — не более 24 мес со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов

А.1 Упаковывание консервов в стеклянные и металлические банки — по ГОСТ 13534, ГОСТ 13799.

А.2 Консервную массу с содержимым нетто от 100 до 250 г фасуют в стеклянные банки типа IV-51 по [17] и укупоривают крышками по [18] и в металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981, изготовленные из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11 или электролитического лужения марок ЭЖК-11 и ЭЖК-111 по ГОСТ 13345, или алюминиевой лакированной ленты с защитным покрытием по [19], а также другие банки из материалов, разрешенных к использованию уполномоченным органом в установленном порядке.

А.3 Консервы должны быть упакованы в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и ГОСТ 9142 с обечайкой и картонными прокладками или блоки в термоусадочной пленке по ГОСТ 25951, или по согласованию с потребителем в тару из других материалов, разрешенную к применению уполномоченным органом в установленном порядке.

Консервы в металлических банках допускается упаковывать в ящики без картонных прокладок и обечайки.

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.

Сформированные блоки консервов одного наименования укладывают в специальные контейнеры или тару-оборудование по [20].

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

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Библиография

[1]	Правила ветеринарного осмотра убойных животных, ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, М., 1988, Агропромиздат
[2]	Санитарные правила для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Минмясомолпром СССР и Минздрав СССР; М., 1970
[3]	Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, М., 2001
[4] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[5]	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, М., 1992
[6] ТУ 9211-362-00419779—98	Крупный рогатый скот для убоя и мясо-говядина для детского питания
[7] ТУ 9211-363-00419779—98	Свиньи для убоя и мясо-свинина для детского питания
[8] ТУ 49 723—80	Блоки замороженные из жилованного мяса и субпродуктов для производства консервов детского питания
[9] РСТ РСФСР 369—77	Морковь столовая свежая
[10] РСТ РСФСР 675—82	Кабачки свежие
[11] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[12] ТУ 10.048549-078—95	CO_2-экстракт семян укропа

[13]	ТУ 10.048549-119—93	CO_2-экстракт семян петрушки
[14]	ТУ 10.048549-076—93	CO_2-экстракт семян сельдерея
[15]	ТУ 9141-007-003-71185—95	Каролин
[16]	ТУ 400-00001927-116—96	Веторон
[17]	ТУ 21-074.1-121—96	Банки стеклянные типа IV-51
[18]	ТУ 1416-001-24165384—96	Крышки металлические IV-51V, IV-51C. Технические условия
[19]	ТУ 1-2-397—79	Лента алюминиевая лакированная в рулонах
[20]	ТУ 10-02-07-0049—88	Тара-оборудование
[21]	МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[22]	МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[23]	МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[24]		Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения. Минск-Москва, 1991 г.
[25]	МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[26]	МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[27]	МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[28]	МУ 4082—86	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
[29]	МУ 5177—90	Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола и зеараленона в зерне и зернопродуктах
[30]	МУ 3184—84	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье
[31]	МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89
[32]	МУ 5779—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва. 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

УДК 664.933.8:641.562:006.354 ОКС 67.120.10 Н13 ОКП 92 1701

Ключевые слова: мясорастительные консервы для питания детей раннего возраста; внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет; массовая доля влаги, белка, жира, 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 *В.И. Варенцова*
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. 1,86.
Уч.-изд. л. 1,45. Тираж 479 экз. С 1204. Зак. 317.

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