ГОСТ Р 51187—98

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ, ПЕЛЬМЕНИ, ФАРШИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности (ВНИИМП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 14 июля 1998 г. № 292

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© 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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ, ПЕЛЬМЕНИ, ФАРШИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Semi-prepared ground meat products, stuffed dumplings, comminuted meat for child nutrition. General technical conditions

Дата введения 1999—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные рубленые полуфабрикаты, пельмени, фарши для рационального, профилактического и лечебного питания детей.

Требования безопасности продукции изложены в 4.1.6, 4.1.7.

Маркировка — 4.3.3.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Нормативный документ на конкретный вид продукции должен содержать требования к качеству не ниже установленных настоящим стандартом.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь 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 1760—86 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний*

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. 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 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

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

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

* На территории Российской Федерации в части раздела «Правила приемки» действует ГОСТ Р 52675—2006.

Издание официальное

ГОСТ 7933—89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия
ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита
ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги
ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 18992—80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия
ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
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. Метод 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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 26987—86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия
ГОСТ 27168—86 Мука для продуктов детского питания. Технические условия
ГОСТ 27842—88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
ГОСТ 28402—89 Сухари панировочные. Общие технические условия
ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
ГОСТ 30363—96 Продукты яичные. Общие технические условия
ГОСТ Р 50454—92 (ИСО 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий Escherichia coli (арбитражный метод)
ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)
ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
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 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия
ГОСТ Р 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия
ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия
ГОСТ Р 52668—2006 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия
ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия
ОСТ 49 208—84 Полуфабрикаты мясные натуральные
ОСТ 10.02.01.04—86 Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные
ОСТ 111—7—82 Овощи свежие быстрозамороженные. Технические условия
ОСТ 18 261—76 Пюре картофельное сухое. Технические условия

3 Классификация

3.1 Мясные рубленые полуфабрикаты для детского питания подразделяют на:
котлеты;
ромштексы;
биточки;
фрикадельки;
шницели;
зразы;
рулеты;
бифштексы;
фарши для вышеуказанных изделий.
3.2 Мясные рубленые полуфабрикаты, пельмени, фарши в зависимости от возраста детей подразделяют для:
раннего возраста — от 1,5 до 3 лет (котлеты, биточки, фрикадельки, фарши);
дошкольного возраста — до 6 лет (котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, шницели, фарши, рулеты, бифштексы, зразы);
школьного возраста — старше 6 лет (котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, шницели, рулеты, бифштексы, фарши, пельмени, зразы).
3.3 В зависимости от назначения мясные рубленые полуфабрикаты, пельмени, фарши подразделяют:
для рационального питания здоровых детей;
для профилактического и лечебного питания детей.
3.4 В зависимости от термического состояния мясные рубленые полуфабрикаты, фарши вырабатывают:
замороженные;
охлажденные.
3.5 В зависимости от используемого сырья мясные рубленые полуфабрикаты, пельмени, фарши вырабатывают следующих классов: А, Б и В.

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики
4.1.1 Мясные рубленые полуфабрикаты, пельмени, фарши для питания детей должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по технологической инструкции и другому нормативному документу, утвержденному в установленном порядке и регламентирующему 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, утвержденных в установленном порядке.
4.1.2 Мясные рубленые полуфабрикаты, пельмени, фарши в зависимости от класса должны иметь следующие ограничения по основному используемому сырью *:
А — массовая доля жилованного мяса — не менее 72 %, яиц и продуктов их переработки — не более 3 %, молочных белков в гидратированном виде — не более 18 %;

* Для пельменей — требования к фаршу.

Б — массовая доля жилованного мяса — не менее 55 %, яиц и продуктов их переработки — не более 3 %, молочных, растительных белков в гидратированном виде — не более 25 %, панировочных сухарей — не более 4 %;

В — массовая доля жилованного мяса — не менее 45 %, яиц и продуктов их переработки — не более 3 %, молочных, растительных белков в гидратированном виде — не более 15 %, растительных компонентов (овощи, крупа) — не более 25 %, панировочных сухарей — не более 4 %.

4.1.3 Мясные рубленые полуфабрикаты, пельмени, фарши по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Возраст ребенка	Характеристика и норма мясных рубленых полуфабрикатов, пельменей, фаршей (сырое изделие)		
		Котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы	Фарши	Пельмени
Внешний вид	Ранний, дошкольный, школьный	Разнообразной формы; поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями (или без панировки) без разорванных и ломаных краев	Брикет прямоугольной формы или батоны с чистой поверхностью	Неслипающиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, прямоугольника или квадрата, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая
Вкус, запах	Ранний, дошкольный, школьный	Свойственный доброкачественному сырью (после тепловой обработки — свойственный готовому продукту)		Вареные: приятный вкус и аромат
		Без постороннего запаха и вкуса		
Консистенция	Ранний, дошкольный, школьный	После тепловой обработки — сочная некрошливая		Вареные: фарш сочный
Вид на разрезе	Ранний, дошкольный, школьный	Фарш хорошо перемешан		Толщина тестовой оболочки не более 2 мм, в местах заделки не более 3 мм
Массовая доля влаги, %, не более	Ранний, дошкольный, школьный			
Классы А, Б, В		72,0	75,0	70,0
Массовая доля белка, %, не менее				
Классы:	Ранний,			
А, Б		10,0	10,0	
В		9,0	9,0	
А, Б	дошкольный,	12,0	12,0	12,0*
В	школьный	10,0	10,0	10,0*
Массовая доля жира, %, не более				
Классы:	Ранний,			
А, Б		16,0	16,0	
В		15,0	15,0	
А, Б	дошкольный,	17,0	17,0	18,0*
В	школьный	18,0	18,0	18,0*

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Возраст ребенка	Характеристика и норма мясных рубленых полуфабрикатов, пельменей, фаршей (сырое изделие)		
		Котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы	Фарши	Пельмени
Массовая доля поваренной соли, %, не более				
Классы А, Б, В	Ранний,	0,8	0,8	
А, Б, В	дошкольный, школьный	0,9	0,9	1,3
Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей, %, не более				
Классы А, Б, В	Ранний, дошкольный, школьный	17,0	—	—
Массовая доля мясного фарша к массе пельменя, %, не менее				
Классы А, Б, В	Школьный			53,0
Масса единицы изделия, г	Ранний,	25,0 ± 3,0		
	дошкольный,	75,0 ± 1,5	250,0 ± 5,0	12,0 ± 3,0
	школьный	100,0 ± 2,0	500,0 ± 10,0	
* Требования к фаршу.				

4.1.4 Требования к качеству мясных рубленых полуфабрикатов, пельменей, фаршей, предназначенных для профилактического и лечебного питания детей, должны соответствовать медико-биологическим требованиям к продукту в зависимости от назначения, разработанным ВНИИ мясной промышленности и утвержденным Институтом питания РАМН.

4.1.5 В зависимости от возрастной группы и назначения содержание витаминов в витаминизированных мясных рубленых полуфабрикатах, пельменях, фаршах должно соответствовать медико-биологическим требованиям к групше продуктов, разработанным ВНИИ мясной промышленности и утвержденным Институтом питания РАМН.

4.1.6 По микробиологическим показателям мясные рубленые полуфабрикаты, пельмени, фарши должны соответствовать «Гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» [1].

4.1.7 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов в мясных рубленых полуфабрикатах, пельменях, фаршах не должно превышать допустимых уровней, установленных «Гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» [1], а также «Требованиями по химической безопасности мясных продуктов для детского питания» [2].

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для выработки мясных рубленых полуфабрикатов пельменей, фаршей применяют следующее сырье и материалы:

говядину — по ГОСТ 779 и в парном состоянии;

говядину — [3];

свинину — по ГОСТ 7724 и в парном состоянии;

свинину — [4];

мясо котлетное говяжье и свиное — по ОСТ 49 208;

блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины — по ОСТ 10.02.01.04;
яйца куриные пищевые — по ГОСТ Р 52121;
продукты яичные — по ГОСТ 30363;
молоко сухое — по ГОСТ Р 52791;
молоко сухое цельное — по ГОСТ 4495;
белок соевый изолированный, разрешенный к применению Министерством здравоохранения России;
воду питьевую — по ГОСТ Р 51232;
соль пищевую — по ГОСТ Р 51574;
крупу кукурузную — по ГОСТ 6002;
крупу манную — по ГОСТ 7022;
крупу рисовую — по ГОСТ 6292;
крупу перловую (не ниже первого сорта) — по ГОСТ 5784;
овощи свежие быстрозамороженные — по ОСТ 111—7;
полуфабрикаты овощные быстрозамороженные — [5];
морковь столовую свежую — по ГОСТ 1721;
лук репчатый свежий — по ГОСТ Р 51783;
лук репчатый свежий — по ГОСТ 1723;
лук репчатый сушеный — по ГОСТ Р 52622;
капусту белокочанную свежую — по ГОСТ 1724;
морковь сушеную — по ГОСТ Р 52622;
кабачки свежие — [6];
пюре картофельное сухое — по ОСТ 18—216;
картофель свежий — по ГОСТ 6014;
муку — по ГОСТ Р 52189;
муку — по ГОСТ Р 52668;
муку для детского питания — по ГОСТ 27168;
хлеб белый не ниже первого сорта — по ГОСТ 26987;
хлеб из пшеничной муки — по ГОСТ 27842;
сухари панировочные — по ГОСТ 28402;
отруби пшеничные — [7];
мускатный орех — по ГОСТ 29048;
перец душистый — по ГОСТ 29045;
кардамон — по ГОСТ 29052;
кориандр — по ГОСТ 29055;
экстракты перца душистого — [8];
кислоту аскорбиновую (витамин С) — [9];
никотиновую кислоту (витамин РР) — [10];
рибофлавин (витамин B_1) — [11];
тиамин бромид (витамин B_2) — [12];
токоферол ацетат (витамин Е) — [13];
веторон — [14];
каролин — [15];
ретинол ацетат (витамин А) — [16];
пергамент — по ГОСТ 1341;
подпергамент — по ГОСТ 1760;
шпагат — по ГОСТ 17308;
нитки льняные — по ГОСТ 14961;
нитки хлопчатобумажные — по ГОСТ 6309;
шпагат вискозный — [17];
пленка целлюлозная — по ГОСТ 7730;
картон «Хром-эрзац» — [18];
картон коробочный — по ГОСТ 7933;
картон спичечный — [19];
бумага оберточная — по ГОСТ 8273;
ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13513;
ящики дощатые — по ГОСТ 10131;
ленту клеевую — по ГОСТ 18251;

дисперсию поливинилацетатную гомополимерную грубодисперсную — по ГОСТ 18992;
тару-оборудование — [20];
ящики полимерные многооборотные — [2];
ящики алюминиевые — [22];
скобы алюминиевые — [23];
пакеты из пленки поливинилиденхлоридной «Повиден» — [24];
лотки из полимерных материалов — [25];
лотки из полистирольной многослойной ленты — [26].

Допускается применение аналогичных видов отечественного и импортного сырья и материалов по качеству не ниже вышеуказанных.

Отечественные сырье и материалы должны соответствовать требованиям нормативного документа, согласованного с органами Минздрава России; импортные — должны быть разрешены к применению органами Минздрава России.

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего.

2 Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза.

3 В производстве не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, нитритов, антибиотиков, радионуклидов превышает допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [1], а также «Требованиями по химической безопасности мясного сырья» [27].

4.3 Маркировка

4.3.1 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51074 с дополнительным грифом «Детское питание» и с использованием манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

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

4.3.2 Маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения и товарного знака (при его наличии);
наименования продукта и его термического состояния;
возраста ребенка, для которого предназначен продукт;
массы нетто продукта;
даты изготовления;
срока годности и условий хранения, указанных изготовителем;
обозначения нормативного документа на конкретный вид продукции.

Кроме того, в каждую единицу транспортной тары с фасованной продукцией вкладывают суммарный чек с указанием количества порций.

4.3.3 На каждой единице потребительской тары должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная с указанием:

наименования, местонахождения (адрес) изготовителя;
товарного знака изготовителя (при наличии);
наименования продукта;
термического состояния (охлажденные, замороженные);
массы нетто;
состава продукта;
пищевой ценности, содержания витаминов, минеральных веществ;
срока годности и условий хранения, указанных изготовителем;
даты и времени изготовления (кроме пельменей);
рекомендаций по использованию;
информации о сертификации;
обозначения нормативного документа.

На этикетке мясных рубленых полуфабрикатов, пельменей, фаршей, предназначенных для профилактического и лечебного питания детей, дополнительно указывают назначение.

На пачках или пакетах с пельменями типографским способом должен быть указан способ приготовления.

4.4 Упаковка

4.4.1 Мясные рубленые полуфабрикаты фасуют по 2—10 шт. в пакеты из пленочных материалов [24] или лотки из полимерных материалов [25], [26].

Потребительскую тару скрепляют термосвариванием, чеком из ленты с термоклеящимся слоем, алюминиевыми скобами [23].

4.4.2 Мясные рубленые полуфабрикаты упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные [21], алюминиевые [22], а также специализированные контейнеры или тару-оборудование [20].

Допускается использование дощатых ящиков по ГОСТ 10131.

4.4.3 Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой.

4.4.4 Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251. Бумажные и полиэтиленовые мешки завязывают шпагатом [17] или хлопчатобумажными нитками по ГОСТ 14961.

4.4.5 Для изготовления пельменных пачек применяют коробочный картон марки А по ГОСТ 7933.

Допускается для изготовления пельменных пачек применять картон марки М или НМ или картон спичечный [19], или картон «хром-эрзац» для складных коробок [18].

Склеивание пачек производят дисперсией марок ДС 47/7В и ДС 47/7С по ГОСТ 18992 или сшивают стальной проволокой по ГОСТ 3282, диаметром 0,7—0,8 мм.

4.4.6 Для реализации пачки с пельменями массой нетто 350, 500, 1000 г группируют по 10,15, 20 и 24 шт., укладывая одна на другую по высоте, упаковывают в оберточную бумагу по ГОСТ 8273 и обвязывают шпагатом по ГОСТ 17308 или вискозным шпагатом [17], или заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

Допускается оберточную бумагу на групповой упаковке пачек с пельменями склеивать поливинилацетатной гомополимерной дисперсией.

Для предприятий общественного питания пельмени упаковывают россыпью массой нетто не более 15 кг в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513; массой нетто не более 10 кг в бумажные непропитанные мешки или мешки из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354.

4.4.7 Масса брутто ящиков с продукцией не должна превышать 20 кг.

Масса нетто продукта в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 15 кг, в контейнерах или таре-оборудовании — не более 250 кг.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки и объем выборок — по ГОСТ 4288.

5.2 Органолептические показатели, показатели массовой доли поваренной соли, влаги, хлеба определяют в каждой партии. Показатели массовой доли жира, белка определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в 10 дней; показатели массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP, С, А, Е), минеральных веществ — одного раза в квартал, а также по требованию контролирующей организации и потребителем.

5.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, нитритов, радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком, устанавливаемым производителем продукции по согласованию с органами Минздрава России и гарантирующим безопасность продукции.

5.4 Контроль микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, установленным органами Минздрава России.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 4288 (полуфабрикаты и фарши), ГОСТ 26929, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

6.2 Отбор проб пельменей проводят из разных мест в количестве 1 % от объема партии, но не менее трех групповых упаковок или мешков.

От каждой групповой упаковки отбирают четыре пачки: одну для органолептических показателей, три — для определения физико-химических показателей.

При упаковке пельменей в мешки (россыпью) отбирают из разных слоев (не менее трех) пробы пельменей в равных количествах, из которых составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг.

6.3 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) — по ГОСТ 9959.

6.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

6.6 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793.

6.7 Определение массовой доли поваренной соли — по ГОСТ 9957.

6.8 Определение содержания нитрита — по ГОСТ 8558.1—78, ГОСТ 29299.

6.9 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927,

мышьяка — по ГОСТ 26930,

свинца — по ГОСТ 26932,

кадмия — по ГОСТ 26933,

меди — по ГОСТ 26931,

цинка — по ГОСТ 26934.

6.10 Определение пестицидов — по [28];

6.11 Определение антибиотиков — по [29];

6.12 Определение нитрозаминов — по [30];

6.13 Определение массовой доли хлеба — по ГОСТ 4288;

6.14 Определение радионуклидов — по [31, 32].

6.15 Определение микробиологических показателей:

количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 9958;

бактерии группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50454;

патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, — по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 50480;

s. aureus — по ГОСТ 9958.

6.16 Определение массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP, C, A, E) — по [33, 34].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Мясные рубленые полуфабрикаты, пельмени, фарши транспортируют в авторефрижераторах в соответствии с действующими на автомобильном транспорте правилами перевозок скоропортящихся грузов.

7.2 Хранение

7.2.1 Мясные рубленые полуфабрикаты, фарши должны храниться в охлажденном состоянии при температуре от 0 до 4 °С не более 12 ч. В замороженном состоянии при температуре не выше минус 18 °С — не более 30 сут, в герметичной упаковке — не более 3 мес.

Пельмени должны храниться при температуре не выше минус 10 °С не более одного месяца, при температуре не выше минус 5 °С — не более 48 ч.

7.2.2 Сроки хранения мясных рубленых полуфабрикатов, пельменей, фаршей, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, должны нормироваться нормативным документом на конкретный вид продукта с учетом «Условий, сроков хранения скоропортящихся продуктов» [35].

7.2.3 Срок годности мясных рубленых полуфабрикатов, пельменей, фаршей устанавливает и гарантирует изготовитель.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1]	СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2]	Требования по химической безопасности мясных продуктов для детского питания из сырья, полученного без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств (ТХБМП), утвержденные Министерством здравоохранения СССР 29.10.91
[3] ТУ 10.02.01. 171—92	Крупный рогатый скот для убоя. Мясо-говядина для детского питания
[4] ТУ 10.02.01.182—93	Свиньи для убоя. Мясо-свинина для детского питания
[5] ТУ 111—4—35—85	Полуфабрикаты овощные быстрозамороженные
[6] ТУ 10—02—713—88	Полуфабрикаты из овощных и бахчевых культур для промышленной переработки
[7] ТУ 8—22—47—87	Отруби пшеничные диетические
[8] ТУ 10.048549—110—93	Экстракт перца душистого
[9] ГФ СССР—X ст. 6	Кислота аскорбиновая (витамин С)
[10] ГФ СССР—X ст. 19	Кислота никотиновая (витамин РР)
[11] ГФ СССР—X ст. 585	Рибофлавин (витамин B_2)
[12] ГФ СССР—X ст. 673	Тиамина бромид (витамин B_1)
[13] ГФ СССР—X ст. 695	Токоферол ацетат (витамин Е ацетат)
[14] ТУ 400—00001927—116—96	Веторон. Технические условия
[15] ТУ 9141—007—00371185—95	Каролин. Технические условия
[16] ГФ СССР—X ст. 578	Ретинол ацетат (витамин А ацетат)
[17] ТУ РСФСР 40—8828—77	Шпагат вискозный. Технические условия.
[18] ТУ 63.153—01—83	Картон «хром-эрзац» для складных коробок. Технические условия
[19] ТУ 81—04—471—77	Картон спичечный. Технические условия
[20] ТУ 10—02—07—0049—88	Тара-оборудование
[21] ТУ 10.10.01.04—89	Ящики полимерные многооборотные для продукции мясной и молочной промышленности
[22] ТУ 10.10.541—87	Ящики алюминиевые для колбасных изделий и копченостей
[23] ТУ 49 605—79	Скобы алюминиевые для зажима упаковок из пленок
[24] ТУ 6—01—1087—84	Пакеты из пленки поливинилиденхлоридной «Повиден»
[25] ТУ 10—24—16—89	Лотки из полимерных материалов для мясопродуктов
[26] ТУ 49 1166—85	Лотки из полистирольной многослойной ленты для мясопродуктов
[27]	Требования по химической безопасности мясного сырья, полученного без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, предназначенных для производства продуктов детского питания (ТХБМС), утвержденные Министерством здравоохранения СССР 29.10.91
[28]	Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, сб. 5—18, М. 1976—1991
[29] МУ 3049—84 МЗ СССР	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[30] МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[31] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва. 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89

[32] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва. 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

[33] Временные методические указания по определению массовой доли витаминов B_1, B_2, PP, C и A в обогащаемых ими мясных продуктах, утвержденные зам. начальника Главного управления государственных продовольственных ресурсов при Государственной комиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам 12.06.90

[34] Сборник научных трудов института питания Российской академии медицинских наук. Москва. 1987, т. VIII

[35] СанПиН 42—123—4117—86 Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР, 1986

УДК 664.8/.9 : 641.562 : 006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1413
92 1412
92 1421

Ключевые слова: мясные полуфабрикаты для питания детей; внешний вид; вкус; запах; консистенция; вид на разрезе; массовая доля влаги; белка; жира; поваренной соли; содержание токсичных элементов; нитрозаминов; антибиотиков; пестицидов; витаминов; маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение

gost.e-ecolog.ru