
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52819—
2007

**КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО (ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО)
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Технические условия

Издание официальное

БЗ 12—2007/449



Москва
Стандартинформ
2008

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)

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 2007 г. № 446-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© Стандартиформ, 2008

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

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 и его местонахождение;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта;
- дату изготовления;
- номер партии;
- количество транспортной тары;
- срок годности;
- условия хранения;
- массу нетто;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

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, йода, железа, кальция, витаминов, хлоридов, крахмала, рисовой муки, костных включений), микробиологических показателей (промышленной стерильности), содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия, олова), пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.6 Качество измельчения гомогенизированных консервов определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке их качества.

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 инструкции о порядке санитарно-технического контроля [15].

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ Р 51447 (для коммерческих целей), 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, ГОСТ 8756.18.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массы нетто — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 26183;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли нитритов — по ГОСТ 29299;
- массовой доли костных включений — по ГОСТ Р 52417;
- дисперсности — по документу, утвержденному в установленном порядке;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 29301;

- массовой доли рисовой муки — по документу, утвержденному в установленном порядке;
- массовой доли йода — по [16];
- массовой доли железа — по ГОСТ 26928;
- массовой доли кальция — по ГОСТ Р 52417;
- массовой доли витаминов — по ГОСТ 7047, [17].

6.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793.

6.5 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425, [18].

6.6 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [19], [20]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [21];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [22];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [22];
- олова — по ГОСТ 26935.

6.7 Определение нитрозаминов — по [23].

6.8 Определение антибиотиков — по [24], [25].

6.9 Определение пестицидов — по [26], [27], [28].

6.10 Определение радионуклидов — по [29], [30], [31].

6.11 Массовую долю углеводов M_y , %, вычисляют по формуле

$$M_y = 100 - (M_a + M_b + M_x), \quad (1)$$

где M_a — массовая доля влаги, %;

M_b — массовая доля белка, %;

M_x — массовая доля жира, %.

6.12 Массовую долю сухих веществ M_1 , %, вычисляют по формуле

$$M_1 = 100 - M_a, \quad (2)$$

где M_a — массовая доля влаги, %.

6.13 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не хуже 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 изготовления.

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

**Приложение А
(обязательное)**

Рекомендуемый возраст детей для введения консервов в питание

Т а б л и ц а А.1

В месяцах

Наименование консервов	Рекомендуемый возраст детей для введения в питание консервов		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
«Айболит»	4,5	7	9
«Светик»	7	7	9
«Огонек»	7	7	9
«Колобок»	6	7	9
«Тотоша»	6	7	9
«Пюре из мяса цыплят»	6	7	9
«Журавушка»	7	7	9
«Буратино»	7	7	9
«Мясо цыплят с морской капустой»	6	7	9
«Ламина»	6	7	9
«Садко»	6	7	9
«Левушка»	12	12	12
«Диабел»	12	12	12

П р и м е ч а н и е — Допускается использование пряностей в консервах:
 для детей старше 6 — 7 мес жизни — укропа и тмина, для детей старше 8 мес жизни — сельдерея, петрушки;
 для детей старше 9 мес жизни — сладкого и белого перца, лаврового листа.

Приложение Б
(обязательное)

Массовая доля сухих веществ, жира и белка в консервах

Таблица Б.1

В процентах

Наименование консервов	Массовая доля		
	сухих веществ, не менее	жира, не более	белка, не менее
«Айболит»	20,0	11,0	8,5
«Светик»	20,0	12,0	10,0
«Огонек»	20,0	12,0	10,0
«Колобок»	21,5	10,0	10,0
«Тотоша»	21,5	10,0	10,0
«Пюре из мяса цыплят»	20,0	10,0	8,0
«Журавушка»	20,0	12,0	10,0
«Буратино»	20,0	12,0	10,0
«Мясо цыплят с морской капустой»	20,0	8,0	8,0
«Ламина»	20,0	8,0	8,0
«Садко»	20,0	8,0	8,0
«Левушка»	20,0	8,0	8,0
«Диабел»	20,0	8,0	8,0

Приложение В
(рекомендуемое)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов

Т а б л и ц а В.1

Наименование показателя	Белок, %, не менее	Жир, %, не более	Углеводы, %	Энергетическая ценность, ккал
«Айболит»	8,5	11,0	1,0—1,4	120—155
«Светик»	10,0	12,0	2,2—3,3	110—152
«Огонек»	10,0	12,0	1,7—2,3	110—152
«Колобок»	10,0	10,0	3,3—5,3	107—146
«Тотоша»	10,0	10,0	4,0—6,0	107—146
«Пюре из мяса цыплят»	8,0	10,0	4,1—4,6	107—138
«Журавушка»	10,0	12,0	2,2—2,5	107—138
«Буратино»	10,0	12,0	2,0—2,3	115—138
«Мясо цыплят с морской капустой»	8,0	8,0	3,3—5,5	100—128
«Ламина»	8,0	8,0	3,3—5,0	109—128
«Садко»	8,0	8,0	3,3—5,5	100—128
«Левушка»	8,0	8,0	4,2—6,4	102—128
«Диабел»	8,0	8,0	4,0—6,4	100—128
<p>П р и м е ч а н и я</p> <p>1 Допускается на маркировке консервов указывать уточненные информационные данные, не выходящие за пределы значений, указанных в приложении В.</p> <p>2 Расчет энергетической ценности проводят по [6] (пункт 14.10).</p>				

Приложение Г
(рекомендуемое)

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

Г.1 Консервы 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 по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- другие аналогичные виды потребительской тары с характеристиками не ниже перечисленных, допущенные при упаковке консервов для детского питания.

Г.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины I-58 по ГОСТ 5717.2 и банки типа I с венчиком горловины I-58 и III-53 по ГОСТ Р 52327 — металлическими лакированными крышками промышленного применения по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- банки по ГОСТ Р 52327 — металлическими лакированными крышками типа ПТ для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Г.3 Консервы в потребительской таре упаковывают в транспортную тару:

- ящики из гофрированного картона с обечайкой и картонными прокладками — для продукции в металлических и стеклянных банках и без обечайки и картонных прокладок для продукции в металлических банках — по ГОСТ 9142 и ГОСТ 13516;
- ящики дощатые по ГОСТ 13358;
- ящики полимерные по ГОСТ Р 51289;
- в термоусадочную пленку (консервы в групповой упаковке) по ГОСТ 25951.

Г.4 Ящики из гофрированного картона должны быть обвязаны проволокой по ГОСТ 3282 или металлической лентой по ГОСТ 3560 или оклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной от 60 до 100 мм или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 марки А шириной от 50 до 70 мм.

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

Ящики для продукции в стеклянных банках должны быть выложены гофрированным картоном по ГОСТ 7376 со всех сторон. Горизонтальные ряды должны отделяться друг от друга прокладками из гофрированного картона. Допускается при машинной укладке в транспортную тару упаковывать металлические банки без прокладок между горизонтальными рядами.

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

Библиография

- [1] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, утвержденные Минсельхозом России, М., 2001
- [2] 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
- [3] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным Управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988
- [4] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, 1987
- [5] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [6] СанПиН 2.3.2.1940—2005 Организация детского питания
- [7] ГФ СССР X ст. 6 Кислота аскорбиновая (витамин С)
- [8] ГФ СССР X ст. 673 Тиамин (витамин В₁)
- [9] ГФ СССР X ст. 585 Рибофлавин (витамин В₂)
- [10] ГФ СССР X ст. 192 Цианокобаламин (витамин В₁₂)
- [11] ГФ СССР X ст. 19 Кислота никотиновая (витамин РР)
- [12] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [13] Методические рекомендации по выращиванию птицы и производству экологически безопасного мяса, предназначенного для детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 2000
- [14] Требования по производству мяса птицы, используемого для выработки продуктов детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 1998
- [15] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, М., 1992
- [16] МУК 4.1.1187—2003 Определение массовой концентрации йода в пищевых продуктах, продовольственном сырье, пищевых и биологически активных добавках вольтамперометрическим методом
- [17] Р 4.1.1672—2003 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок
- [18] МУК 4.2.590—96 Методические указания. Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»
- [19] МУК 4.1.985—2000 Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [20] МУК 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
- [21] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [22] 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
- [23] МУК 4.4.1.011—93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [24] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [25] МУК 4.2.026—95 Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [26] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [27] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое

ГОСТ Р 52819—2007

- [28] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
- [29] МУК 2.6.1.1194—2003 Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [30] МУ 5778—91 Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
- [31] 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 из мяса птицы, диетическое (профилактическое) питание детей, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 30.06.2008. Подписано в печать 03.07.2008. Формат 60x84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,85. Тираж 393 экз. Зак. 859.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

**КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО (ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО) ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
РАННЕГО ВОЗРАСТА****Технические условия**

Canned goods from poultry meat for dietary (preventing) nutrition of toddlers. Specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

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

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.3, 4.2.4, требования к качеству — в 4.2.1, 4.2.2, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50848—96 Требования при выращивании, откорме молодняка крупного рогатого скота на мясо для выработки продуктов детского питания. Типовой технологический процесс

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—81) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

ГОСТ Р 52327—2005 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52417—2005 Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция

ГОСТ Р 52819—2007

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 52674—2006 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

ГОСТ Р 52702—2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ Р 52820—2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

РСТ РСФСР 875—82 Кабачки свежие. Технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

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

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

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

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

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 4148—78 Реактивы. Железо (II) сернистое 7-водное. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 5981—88 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 7047—55 Витамины А, С, Д, В₁, В₂ и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ 7376—89 Картон гофрированный. Общие технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7724—77 Мясо. Свиная 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 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*

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

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

- ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование
- ГОСТ 14176—69 Мука кукурузная. Технические условия
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
- ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
- ГОСТ 21149—93 Хлопья овсяные. Технические условия
- ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
- ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. 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 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 26928—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения железа
- ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
- ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
- ГОСТ 27168—86 Мука для продуктов детского питания. Технические условия
- ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
- ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
- ГОСТ 29301—92 (ИСО 2918—75) Продукты мясные. Метод определения крахмала
- ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30363—96 Продукты яичные. Общие технические условия
- ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
- ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ 30650—99 Консервы птичьи для детского питания. Общие технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Консервы по степени измельчения подразделяют на:

- гомогенизированные;
- пюреобразные;
- крупноизмельченные.

3.2 Консервы вырабатывают следующих наименований и назначения:

- «Айболит» — для детей с пищевой аллергией и заболеваниями желудочно-кишечного тракта;

- «Колобок», «Тотоша» — для детей с анемией, гипотрофией, различными формами мальабсорбции;
- «Пюре из мяса цыплят» — для детей с анемией;
- «Ламина», «Садко» — для детей с йоддефицитными состояниями;
- «Мясо цыплят с морской капустой», «Садко» — для детей с йоддефицитными состояниями в сочетании с аллергией к белкам коровьего молока;
- «Левушка», «Диабел» — для детей с сахарным диабетом;
- «Журавушка», «Буратино» — для детей, проживающих на территориях с радиоактивным заражением;
- «Светик», «Огонек» — для детей, нуждающихся в дополнительных количествах кальция и коллагена.

3.3 Рекомендуемый возраст детей, в питание которых вводятся консервы указанных наименований в зависимости от степени измельчения, — в соответствии с приложением А.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства с соблюдением санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яичепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в части консервов, ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы и гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1, массовая доля сухих веществ, белка и жира для консервов конкретного наименования — в соответствии с приложением Б.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Внешний вид	Однородная масса с размерами частиц в основной массе продукта, мм до 0,3 до 1,5 до 3,0 Возможно незначительное отделение влаги		
Цвет	Соответствующий применяемому сырью, возможно включение частиц красноватого цвета и незначительное потемнение верхнего слоя		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый		
Консистенция	Нежная, кремообразная, без крупитчатости	Мягкая, пюреобразная	Мягкая, в виде мелких кусочков установленного размера
Массовая доля костных включений (при использовании мяса механической обвалки), %	От 0,1 до 0,3 включ.		

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [6].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Массовая доля поваренной соли, %, не более	0,4		
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	3,0		
Массовая доля рисовой муки (при ее использовании), %, не более	5,0		
Массовая доля углеводов, %, не более	15,0		
Примечание — Массовая доля частиц выше установленного размера в консервах должна составлять не более 20 %.			

4.2.2 Содержание витаминов и минеральных веществ в консервах должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Вещества	Наименование консервов	Допустимые уровни, мг/100 г	
Витамины:	«Светик» То же » »	В ₁ (тиамин бромид)	0,17 — 0,25
		В ₂ (рибофлавин)	0,2 — 0,4
		В ₁₂ (кобаламин)	$0,3 \times 10^{-3}$ — $0,5 \times 10^{-3}$
		РР (никотиновая кислота)	1,9 — 5,0
Минеральные вещества:	«Светик», «Огонек» «Колобок», «Тотоша», «Пюре из мяса цыплят»	Са (кальций)	750 — 1350
		Fe (железо)	4 — 22
J (йод), не менее	«Мясо цыплят с морской калустой», «Ламина»	0,12	
	«Садко»	0,05	

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

4.2.4 Содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия, олова), нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, пестицидов в консервах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки консервов следует применять:

- мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания по ГОСТ Р 52306;

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5].

- 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 и глубокомороженное с температурой не выше соответственно минус 12 °С и минус 18 °С — не более 3 мес со дня выработки, по документу, в соответствии с которым оно изготовлено;
- мясо цыплят-бройлеров для продуктов детского питания по документу, в соответствии с которым оно изготовлено;
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров механической обвалки для продуктов детского питания по ГОСТ Р 52418,
- мясо индеек, индюшат для детского питания по ГОСТ Р 52820;
- тушки цыплят-бройлеров и их разделанные части по ГОСТ Р 52702, потрошенные первого и второго сортов, 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 18 °С — не более 3 мес со дня выработки;
- мясо и субпродукты, замороженные в блоках по ГОСТ Р 52674;
- говядину по ГОСТ 779, первой категории от молодых животных, охлажденную или замороженную;
- говядину и телятину для детского питания по ГОСТ Р 52478;
- свинину по ГОСТ 7724, второй категории, и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 32 %;
- свинину для детского питания по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- блоки замороженные из говядины с массовой долей жировой ткани от 3 % до 9 %, свинины с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 %, говяжьих и свиных языков, сердца, печени для производства консервов детского питания по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце говяжьи, языки говяжьи или свиные) по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- субпродукты пищевые цыплят, цыплят-бройлеров (печень, сердце) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;
- жир-сырец свиной, говяжий (кроме кишечного) в охлажденном и замороженном состояниях 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, 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, 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 10970, высшего сорта, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;
- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;
- казеинат натрия по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- альбумин пищевой черный по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- кровь пищевую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;
- яйца перепелиные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- меланж яичный мороженный по ГОСТ 30363;
- изолят и концентрат соевого белка из соевых бобов, разрешенных к применению для детского питания в установленном порядке;
- массу минерально-белковую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- крупу манную по ГОСТ 7022, не ниже первого сорта;
- хлопья овсяные «Геркулес» по ГОСТ 21149;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550, не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
- крупу ячменную по ГОСТ 5784;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, высшего сорта или «Экстра»;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 27168;
- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- кабачки свежие без грубой кожицы и незрелых семян по РСТ РСФСР 875 и по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый свежий очищенный по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- лук сушеный по ГОСТ Р 52622;
- лук репчатый замороженный полуфабрикат по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- морковь столовую сушеную по ГОСТ Р 52622;
- морковь столовую резаную быстрозамороженную по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- полуфабрикат моркови пюреобразный замороженный по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
- капусту морскую свежую или замороженную по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- капусту морскую сушеную по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- топинамбур по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;
- каролин (0,2 %) по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- пектин по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- эмульсии вкусоароматические для детского питания по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- экстракты петрушки, укропа, сельдерея, душистого перца по документу, в соответствии с которыми они изготовлены;
- эмульсию укропа, тмина, пряноароматические добавки, разрешенные для производства продуктов детского питания;
- СО₂-экстракты семян укропа, сельдерея и петрушки по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- кислоту аскорбиновую (витамин С) по [7];
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или молотую помолов № 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;
- железо (II) сернокислое по ГОСТ 4148;
- витамин В₁ (тиамин) по [8];
- витамин В₂ (рибофлавин) по [9];
- витамин В₁₂ (кобаламин) по [10];
- витамин РР (кислота никотиновая) по [11];
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [12].

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

4.3.3 Мясное сырье, включая субпродукты (печень, сердце, язык), должно быть получено от птицы и скота, выращенных в соответствии со специально разработанными в Российской Федерации требованиями ГОСТ Р 50848, [13], [14], 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 сырию для продуктов детского питания.

4.3.4 Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 4.3.1—4.3.3.

Сырье животного происхождения, используемое для производства консервов, должно иметь ветеринарный сопроводительный документ.

4.3.5 Используемое сырье должно сопровождаться документом, удостоверяющим его качество и безопасность.

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).

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении В.

При маркировке потребительской тары дополнительно должно быть указано:

- назначение консервов;
- степень измельчения (гомогенизированные, пюреобразные, крупноизмельченные);
- способ подготовки к употреблению и рекомендации по применению: «Перед употреблением разогреть и перемешать. Не использовать остатки разогретой пищи! Прием консервов начинать с одной чайной ложки, увеличивая порцию до 50 — 100 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), «Бережь 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 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 детского питания фасуют в герметично 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 Г.

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек, использование которых для контакта с аналогичными пищевыми продуктами обеспечивает их сохранность, качество и безопасность при соблюдении условий транспортирования и хранения в течение всего срока годности.