



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

ГОСТ Р (*проект,
окончательная
редакция*)

**ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ПЮРЕ ДЛЯ ПРИКОРМА ДЕТЕЙ
РАННЕГО ВОЗРАСТА**
Технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения

Москва
Стандартинформ
2011
Предисловие

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

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 научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2011 г. №

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

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

© Стандартиформ, 2011

Содержание

1 Область применения	
2 Нормативные ссылки.....	
3 Термины и определения	
4 Классификация	
5 Технические требования.....	
6 Маркировка.....	
7 Упаковка	
8 Правила приемки.....	
9 Методы контроля.....	
10 Транспортирование и хранение.....	
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности пюре для прикорма детей раннего возраста в 100 г продукта	
Библиография	

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ПЮРЕ ДЛЯ ПРИКОРМА ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Canned meat products for children of early age.

Specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные гомогенизированные мясные консервы, предназначенные для прикорма детей раннего возраста начиная с 6-ти месяцев (далее – консервы).

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке – в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50453-92 (ИСО 937-78) Мясо и мясные продукты.
Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074-03 Продукты пищевые. Информация для потребителя.
Общие требования

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

ГОСТ Р 51480-99 (ИСО 1.841-1-96) 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 51770-2001 Продукты мясные консервированные для питания детей раннего возраста. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51985-2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52173-2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174-2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных

источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52253-2004 Масло и паста масляная из коровьего молока.

Общие технические условия

ГОСТ Р 52327-2005 Тара стеклянная для продуктов детского питания.

Технические условия

ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые.

Термины и определения

ГОСТ Р 52465-2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52478-2005 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания

ГОСТ Р 52674-2006 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста

ГОСТ Р 52815-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ Р 54034-2010 Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания

ГОСТ Р 54048-2010 Мясо. Свинина для детского питания

ГОСТ 8.579-2002 ГСИ. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7825-96 Масло соевое. Технические условия

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 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

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

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 13345-85 Жесть. 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 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 15846-79 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 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

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

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 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 27095-86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 27747-88 Мясо кроликов. Технические условия

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

ГОСТ 29301-92 (ИСО 5574-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

П р и м е ч а н и е – 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427.

4 Ассортимент

Консервы выпускают следующих наименований:

- из говядины;
- из телятины;
- из свинины;
- из конины;
- из баранины;
- из ягнятины;
- из крольчатины;
- из оленины.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, ГОСТ Р 51770, вырабатываться по технологической инструкции [1], регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [3], [4].

5.1.2 Характеристика

5.1.2.1 Консервы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

ГОСТ Р (проект, окончательная редакция)

Наименование показателя (характеристика)	Характеристика и значение показателя для консервов
Внешний вид	Однородная гомогенная масса продукта. Допускается наличие незначительного количества отделившегося бульона
Консистенция	Мягкая, нежная. Допускается наличие отдельных частиц уплотненной массы
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта
Вкус	Несолёный или слабосоленый, свойственный данному виду продукта
Цвет	От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок
Дисперсность ¹ (размер частиц в основной массе продукта), мм, не более	0,2
Массовая доля мяса, %, не менее	55,0
Массовая доля влаги, %, не более	80,0
Массовая доля белка, %, не менее ²	9,0
Массовая доля жира, %, не более	10,0
Массовая доля поваренной соли (хлоридов), %, не более ³	0,4
Массовая доля крахмала ⁴ , %, не более	3,0
¹⁾ допускается до 20% частиц размером до 0,4 мм ²⁾ не допускается наличие растительных белков ³⁾ допускается выпуск консервов без добавления поваренной соли ⁴⁾ вносимый как загуститель	

5.1.3 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*: нормам [3], санитарно-гигиеническим требованиям к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста [5], и инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания [6], утвержденной в установленном порядке, и удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А.

5.1.4 Содержание токсичных элементов, нитритов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов в консервах не должно превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Сырье, используемое для изготовления консервов, в том числе импортное, по безопасности не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации и соответствовать им по качеству*.

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации – нормативными правовыми документами федеральных органов исполнительной власти [3].

Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- говядину от молодняка крупного рогатого скота первой категории упитанности по ГОСТ Р 52478 и полученную при их разделке:

- говядину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- телятину по ГОСТ Р 52478 и полученную при ее разделке:
- телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9%;
- свинину от молодняка по ГОСТ Р 54048 и полученную при ее разделке:
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 13% до 17%;
- тушки кроликов первой категории, тушки кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747 и полученную при их разделке:
- крольчатину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9%;
- полуфабрикаты из мяса кролика натуральные крупнокусковые, бескостные;
- мясо кроликов, получаемое по импорту по спецификации производителя, разрешенное к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ для реализации без ограничения категории «Д»;
- конину от молодняка первой категории упитанности по ГОСТ 27095 и полученную при ее разделке:
- конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%;
- ягнятину и баранину от молодняка овец по ГОСТ Р 54034 первой и второй категории упитанности и полученные при их разделке:
- ягнятину и баранину жилованные с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9%;
- оленину от молодых животных в замороженном состоянии со сроком годности не более 6 месяцев и полученную при разделке ее тазобедренной и лопаточной частей:
- оленину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9%;

- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 17%, из жилованной говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, из жилованной телятины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9%, конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%, баранины (от молодых животных в возрасте до 1 года) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9% по ГОСТ Р 52674;

- блоки замороженные из оленины с массовой долей жировой ткани не более 9% со сроком годности не более 6 месяцев;

- блоки замороженные из жилованной конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, из жилованной крольчатины с массовой долей жировой ткани не более 9%; из жилованной оленины с массовой долей жировой ткани не более 9%; из жилованной ягнятины и баранины (от молодых животных в возрасте до 1 года) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, получаемые по импорту по спецификации производителя, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ для реализации без ограничения категории «Д»;

- жир-сырец свиной в охлажденном состоянии со сроком хранения не более 1 мес;

- масло из коровьего молока сладко-сливочное несоленое по ГОСТ Р 52253;

- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465 рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг;

- масло соевое по ГОСТ 7825 рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода /кг;

- масло кукурузное по ГОСТ 8808 рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода /кг;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699 высшего сорта или "Экстра";
- крахмал картофельный, получаемый по импорту, по спецификации производителя, разрешенный к применению уполномоченным органом в установленном порядке;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985 высшего сорта;
- крахмал кукурузный, получаемый по импорту, по спецификации производителя, разрешенный к применению уполномоченным органом в установленном порядке;
- крахмал рисовый, получаемый по импорту, по спецификации производителя, разрешенный к применению уполномоченным органом в установленном порядке;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола 0 или 1, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ Р 51574;
- соль профилактическую с пониженным содержанием натрия;
- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- воду питьевую по [7].

5.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства консервов, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с действующим законодательством. Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей раннего возраста.

5.2.3 Все используемое пищевое сырье и материалы должны сопровождаться документом, удостоверяющим их качество и безопасность и соответствовать требованиям [3], [8] к сырью и компонентам используемым при производстве продуктов детского питания (нормативным правовым актам Российской Федерации*).

Примечания

- 1 Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего.
- 2 Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза.
- 3 Не допускается применение мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес.
- 4 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.

6 Маркировка

6.1 Консервы в потребительской таре должны иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям ГОСТ 13534, ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование консервов с указанием: «Стерилизованные, гомогенизированные, для прикорма детей раннего возраста начиная с 6-ти месяцев»;

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3].

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- массу нетто;
- состав продукта;
- пищевую ценность 100 г продукта (Приложение А);
- массовую долю мяса;
- срока годности и условия хранения до вскрытия потребительской тары;
- «По рецептурам и технологии ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова»;
- ассортиментный номер;
- код предприятия;
- условия хранения после вскрытия потребительской тары;
- рекомендации по применению продукта;
- дату изготовления (число, месяц, год) консервов;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

Дополнительные информационные данные при маркировке потребительской тары:

- без консервантов;
- без добавления соли;
- без добавления пряностей;
- не содержит ГМО;
- не содержит растительные белки.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

6.2 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 и ГОСТ 13534 с дополнительным грифом “Детское питание”, с использованием манипуляционных знаков: "Беречь от влаги", “Ограничение температуры”,

“Верх», “Хрупкое. Осторожно” и информационной надписи о сроке годности и условиях хранения.

6.3 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка. Маркировка должна содержать:

- наименование консервов с указанием: «Стерилизованные, гомогенизированные, для прикорма детей раннего возраста начиная с 6-ти месяцев»;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- условия хранения;
- срок годности;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта;
- количество упаковок;
- массу нетто.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу тары с дополнительным указанием информационных данных о пищевой ценности 100 г продукта. Допускается информационные данные о пищевой ценности 100 г продукта указывать на отдельном листе-вкладыше.

Допускается при отгрузке продукции для местной реализации тару не маркировать, но обязательно вкладывать ярлык с вышеперечисленными обозначениями.

7 Упаковка

7.1 Упаковка консервов в металлические и стеклянные банки – по ГОСТ 13534.

Консервы массой нетто от 80 до 165 г (пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества – по ГОСТ 8.579) фасуют в стеклянные банки типа IV-51 по ГОСТ Р 52327, ГОСТ 5717.2, стеклянные банки под винтовую укупорку (тип III) из бесцветного стекла; в металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981, изготовленные из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11 или электролитического лужения марки ЭЖК-11 и ЭЖК-111 по ГОСТ 13345, или алюминиевой лакированной ленты с защитным покрытием; в цельные металлические банки из комбинированного материала «Ламистер»; в банки из полимерного материала для стерилизуемой продукции, а также в другие банки, разрешенные к применению уполномоченным органом в установленном порядке.

7.2 Консервы упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 9142 с обечайкой и картонными прокладками, или блоками в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 и в другую тару, 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 оклеены клеевой 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.

7.3 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению уполномоченным органом в установленном порядке и соответствовать гигиеническим нормативам [8].

7.4 Масса нетто упакованных консервов на специальных поддонах не более 1000кг, в таре-оборудовании не более 500 кг, в ящиках из гофрированного картона - не более 20 кг.

8 Правила приемки

8.1 Определение партии и объем выборок – по ГОСТ 8756.0.

8.2 Каждая партия консервов должна сопровождаться документом, удостоверяющими ее качество и безопасность.

Документ должен содержать:

- номер и дату выдачи;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и при несоответствии с юридическим адресом, фактический адрес предприятия);
- наименование продукта и номер партии;
- ассортиментный номер;
- код предприятия;
- количество единиц потребительской тары;
- массу нетто единицы потребительской тары;
- результаты текущего контроля;
- номер смены и дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.3 Органолептические показатели, а также показатели массовой доли мяса, жира и влаги определяют в каждой партии.

8.4 Показатели массовых долей белка, крахмала, хлоридов, определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

8.5 Наличие растительных белков определяют по требованию контролирующей организации или потребителя.

8.6 Контроль дисперсности осуществляют 1 раз в квартал или при освоении производства и нового ассортимента, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

8.7 Контроль продукции по показателям безопасности (токсичные элементы, нитрозамины, нитриты, пестициды, радионуклиды, антибиотики, диоксины* проводят в установленном порядке в соответствии с программой производственного контроля.

8.8 Контроль микробиологических показателей проводят в каждой партии продукта в соответствии с требованиями [3], [5], [6], утвержденными в установленном порядке.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб и подготовка консервов к испытаниям - по ГОСТ 8756.0. Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов - по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ Р 51446, [9].

9.2 Определение органолептических показателей - по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 9959.

9.3 Определение массовой доли влаги - по ГОСТ 9793, ГОСТ Р 51479.

9.4 Определение массовой доли белка - по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453.

9.5 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 26183, ГОСТ 23042.

9.6 Определение массовой доли крахмала - по ГОСТ 29301.

9.7 Определение наличия растительных белков – по ГОСТ Р 51604.

9.8 Определение массовой доли хлоридов - по ГОСТ 26186, ГОСТ Р 51480.

9.9 Определение массовой доли мяса – по фактической закладке в рецептуру.

9.10 Определение герметичности тары - по ГОСТ 8756.18.

9.11 Определение содержания токсичных элементов:

ртути - по ГОСТ 26927, [10];

мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;

свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30538, [11], [12];

олова - по ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [12];

кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [11].

9.12 Определение микробиологических показателей:

9.12.1 Определение промышленной стерильности по ГОСТ 30425, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1;

9.12.2 Определение возбудителей порчи - по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15;

9.12.3 Определение патогенных микроорганизмов по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ Р 52815, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

9.13 Определение пестицидов – по [13], [14].

9.14 Определение радиоактивных веществ - по [15].

9.15 Определение антибиотиков – по [16], [17], [18].

9.16 Определение левомицетина – по [19], [20], [21].

9.17 Определение нитрозаминов - по [22].

9.18 Определение нитритов - по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

9.19 Определение дисперсности консервов – гистологическим методом по нормативному документу.

9.20 Определение ГМИ – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [23], [24], [25].

9.21 Определение диоксинов – по [26], [27].

9.22 Определение отклонений массы нетто фасованного продукта – по ГОСТ 8.579.

9.23 Контроль температуры при подготовке мясного сырья осуществляют термометром цифровым “Замер-1” с абсолютной погрешностью измерения температуры $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ или другими измерительными приборами с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Транспортирование

10.1.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с “Правилами перевозки скоропортящихся грузов”, действующими на соответствующем виде транспорта, по ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге производят 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°C до 25°C .

Пакетирование - по ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты - по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

10.2 Хранение

10.2.1 Консервы хранят на складах поставщика (потребителя) в соответствии с [5], [6] и правилами, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75 %.

10.2.2 Срок годности консервов – 24 месяца со дня выработки.

10.2.3 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846.

Приложение А

(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности консервов в 100 г
продукта

Вид консервов	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
из говядины	9,0-11,0	5-10,0	2,4	99-136
из телятины	9,0-11,0	5-10,0	2,4	99-136
из свинины	9,0-11,0	5-10,0	2,4	99-136
из конины	9,0-11,0	5-10,0	2,4	99-136
из баранины	9,0-11,0	5-10,0	2,4	99-136
из ягнятины	9,0-11,0	5-10,0	2,4	99-136
из крольчатины	9,0-11,0	5-10,0	2,4	99-136
из оленины	9,0-11,0	5-10,0	2,4	99-136

Библиография

- [1] Технологическая инструкция по производству консервов мясных гомогенизированных для прикорма детей раннего возраста. Утверждена директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии
- [2] СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические требования и нормативы
- [3] СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования и нормативы с дополнениями и изменениями
- [4] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 с дополнениями и изменениями
- [5] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста от 18.12.2000 г.

- | | | |
|------|--|---|
| [6] | Инструкция | Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания утвержденная 21.07.1992 г. |
| [7] | СанПиН 2.1.4.1074-01 | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества |
| [8] | ГН 2.3.3.972-2000 | Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами |
| [9] | МУК 4.1.985-00 | Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки |
| [10] | МУ 5178-90 | Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах. |
| [11] | МУК 4.1.986-00 | Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии |
| [12] | МУ 08-47/050-95
(МУ 08-47/169-2004) | Методика количественного химического анализа проб консервированных продуктов на |

- | | | |
|------|--------------------|--|
| | | содержание олова и свинца методом инверсионной вольтамперометрии |
| [13] | МУ № 1222-75 | Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое |
| [14] | МУ 2142-80 | Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое |
| [15] | МУК 2.6.1.1194-03 | Радиационный контроль. Sr90 и Cs137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания |
| [16] | МУ 3049-84 МЗ СССР | Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства |
| [17] | МУК 4.2.026-95 | Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах |
| [18] | МУ 3049-84 МЗ СССР | Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства |
| [19] | МР 4.18/1890-91 | Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения |
| [20] | МУК 4.2.1912-04 | Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, |

- хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
- [21] МУ 08-47/106-2001 Яйца. Мясо и субпродукты убойных животных. Определение массовых концентраций левомецитина методом вольтамперометрии
- [22] МУК 4.4.1.011-93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [23] МУ 2.3.2.1917-2004 Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
- [24] МУК 4.2.1902-2004 Определение генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения методом полимеразной цепной реакции
- [25] МУК 4.2.1913-2004 Методы количественного определения генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения в продуктах питания
- [26] МУК 4.1.1023-01 Изомерспецифическое определение

полихлорированных бифенилов

- [27] МУК МЗ РФ от 01.06.99 Методические указания по идентификации и изометрическому определению полихлорированных дибензол-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

УДК 664.93:641.562:006.034	ОКС 67.120.10	Н13	ОКП	92 1624
				92 1625
				92 1626
				92 1628

Ключевые слова: консервы мясные, пюре для прикорма детей раннего возраста, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля белка, жира, влаги, хлоридов, крахмала, содержание нитритов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов; маркировка, упаковка; правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

ГОСТ Р (проект, окончательная редакция)

Государственное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М.Горбатова»
Россельхозакадемии

Директор _____ А.Б.Лисицын

Заместитель директора
по научной работе _____ А.А. Семенова

Главный научный сотрудник
лаборатории технологии
детских, лечебно-профилактических
и специализированных продуктов _____ А. В. Устинова

Зав. лабораторией технологии
детских, лечебно-профилактических
и специализированных продуктов _____ А.С. Дыдыкин

Исполнитель

Ведущий научный сотрудник _____ Н.Е.Белякина

Зав.отделом стандартизации и
сертификации _____ О.А.Кузнецова

Исполнитель

Старший научный сотрудник _____ Т.Н.Лисина