

## СВОДКА ЗАМЕЧАНИЙ И ПРЕДЛОЖЕНИЙ

по первой редакции проекта национального стандарта

### ГОСТ Р «Продукты для детского питания. Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия»

Структурный элемент стандарта	Наименование организации или иного лица (номер письма, дата)	Замечания, предложения	Заключение разработчика (результаты публичного обсуждения)
1	2	3	4
П.п.5.1.2	ФГУ НИИПХ Росрезерва № ЛХП-391 от 13.04.10	В таблице 1 сноски не вполне соответствуют наименованиям показателей и обозначения дублируются	Принято
П.п.5.2.1		Для производства продуктов для прикорма детей раннего возраста предпочтительней использование охлажденного сырья. Замороженное мясо в блоках лучше исключить из состава сырья	Принято в части говядины (телятины), свинины
Раздел 9 Методы контроля		Указать более конкретно со ссылкой на ГОСТ метод определения дисперсности	Не принято (нет ГОСТа)
Раздел 10 Транспортирование и хранение		Установить верхний предел температуры хранения – 20 °С	Не принято
Приложение А		Целесообразно информацию об энергетической ценности продуктов указать не одной цифрой, а привести интервал, либо указать пределы отклонений	Принято
Пункт 2 Нормативные ссылки	Автономная некоммерческая организация высшего профессионального образования «Российский Университет Кооперации» Мичуринский филиал	Добавить ГОСТ 18963-73 «Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа»	Не принято
		ГОСТ 26188-84 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH.»	Не принято
		Исключить из ссылок стандарты на не применяемое сырье в консервах.	Принято

Пункт 7.1. Упаковка	№ 117 от 28.04.10	Не рекомендуем использовать банки из полимерного материала для детей раннего возраста.	Не принято
		Указать в документе показатели безопасности мясных консервов	Не принято
Пункт 5.2	24.05.10. МГУПБ Руководитель ПНИЛЭФ- МОПП К.т.н., с.н.с. Митасева Л.Ф.	Указать сроки годности на блоки замороженные из говядины и конины жилованной.	Не принято
		В примечании необходимо указать требования к способу размораживания блочного мяса	Не принято
		1. Может быть имеет смысл не использовать в рецептуре продукта не только искусственных, но и красителей на натуральной основе	Не принято
		2. Является ли целесообразным включать в число используемых ГОСТов – ГОСТ 37 (масло коровье - несоленое, сладкосливочное, любительское и т.д)	Принято  Заменено на ГОСТ Р 52253
		3. Целесообразно было бы в пояснительной записке к ГОСТ объяснить, что явилось основанием для установления столь длительного срока годности консервов (24 месяца)	Принято
		4. Оформление (стр.9) ½ листа пустая, стр. 10 обратить внимание на оформление ссылок в табл. (допуски)	Принято

	<p>«Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (ГУЗ ФЦГ и Э Роспотребнадзора) №10 ФЦ/2493 от 13.05.10</p>	<p>П.5.1.2.1 Табл. 1 – физико-химические показатели консервов, отмеченные знаками «*»;«**»;«***»; не соответствуют их полной расшифровке в примечании.</p> <p>П. 5.2.1 – сырье, используемое для изготовления консервов, должно соответствовать нормативно-правовым актам Российской Федерации не только по безопасности, но и по качеству</p> <p>П. 5.2.3 – в связи с тем, что перечень сырья, используемого для выработки консервов для прикорма детей раннего возраста, не предусматривает использование пищевых добавок, считаем наличие ссылки на СанПиН 2.3.2.1293-03 некорректным.</p> <p>П. 6.1 – маркировка потребительской тары предусматривает наличие информационного сообщения об отсутствии в продукции растительных белков, в то же время рассматриваемым стандартом предусмотрено использование в качестве загустителей крахмалов различного происхождения. Полагали бы целесообразным указанные разночтения исключить.</p> <p>П.8.5,п. 8.6 – считаем необходимым установить периодичность определения растительных белков и дисперсности, которая должна определяться не только при освоении нового ассортимента. Одновременно полагали бы целесообразным включить в рассматриваемый проект либо методику определения дисперсности, либо указать нормативный документ в соответствии с которым ее можно проверить.</p>	<p>Принято</p> <p>Принято</p> <p>Принято</p> <p>Не принято Картофельный крахмал содержит 0,1% белка и его наличием в продукте можно пренебречь Крахмал нельзя считать источником белка, а только крахмала Принято частично</p> <p>ГОСТ на определение дисперсности не утвержден</p>
--	--	---	---

		П.10.2.2 – конкретизировать, какая упаковка (потребительская, транспортная) не подлежит хранению, так как маркировка потребительской тары (п.6.1) предусматривает условия хранения после вскрытия потребительской тары.	Принято (Убрали фразу «Открытая упаковка хранению не подлежит».)
--	--	---	---

Зав. лабораторией технологии детских,  
лечебно-профилактических  
и специализированных продуктов

А.С.Дыдыкин

Гл. научный сотрудник лаборатории  
технологии детских,  
лечебно-профилактических  
и специализированных продуктов

А.В.Устинова

Вед. научный сотрудник

Н.Е.Белякина

Перечень организаций,  
приславших замечания и предложения по первой редакции проекта национального стандарта

**ГОСТ Р «Продукты для детского питания. Консервы мясные. Пюре для  
прикорма детей раннего возраста. Технические условия»**

№№ п/п	Наименование организации или иного лица	Дата и номер письма
1	Федеральное Государственное учреждение Научно-исследовательский институт проблем хранения Росрезерва (ФГУ НИИПХ)	№ ЛПХ - -391 от 13.04.10
2	Автономная некоммерческая организация высшего профессионального образования «Российский Университет Кооперации» Мичуринский филиал	№ 117 от 28.04.10
3	Московский Государственный Университет Прикладной Биотехнологии (МГУПБ)	Руководитель ПНИ- ЛЭФМОПП к.т.н., с.н.с. Митасева Л.Ф., 24.05.10.
4	ГУЗ ФЦГ и Э Роспотребнадзора	№10 ФЦ/2493 от 13.05.10