

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к национальному стандарту Российской Федерации ГОСТ Р
«Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия»

1. Разработка проекта стандарта осуществляется в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2011 год по ТК 226 «Мясо и мясная продукция» (**шифр задания 1.7.226-1.024.11**).

2. Заказчик разработки стандарта – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

3. Краткая характеристика объекта стандартизации

Объектом стандартизации являются полуфабрикаты мясные рубленые, предназначенные для питания детей старше полутора лет.

Проект стандарта вида технических условий разрабатывается впервые на группу однородной продукции. Стандарт может быть использован при государственной регистрации продукции.

ГОСТ на полуфабрикаты мясные рубленые сделан с учетом национального стандарта по терминам и определениям (ГОСТ Р 52427-2005) и классификации (ГОСТ Р 52428-2005) пищевой продукции мясной промышленности.

Стандарт устанавливает регламентированные требования к сырью, ингредиентам, качеству продукции, приемке, методам испытания, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению, которые обеспечат выпуск готовой продукции гарантированно высокого качества.

Одним из основных требований к полуфабрикатам мясным рубленым для питания детей является строгое нормирование химических (белок, жир, влага), микробиологических и токсикологических показателей и отсутствие пищевых добавок, не разрешенных для использования в детском питании.

4. Обоснование целесообразности разработки стандарта

Целью разработки проекта национального стандарта является установление требований, обеспечивающих качество и безопасность полуфабрикатов мясных рубленых для детского питания. Полуфабрикаты мясные рубленые внесены ТУ Роспотребнадзора по г. Москве в рацион питания детей школьного возраста, однако национальный стандарт вида технических условий на эту группу продукции отсутствует. Разработка национального стандарта позволит обеспечить выпуск специализированной продукции с учетом требований по пищевой ценности, используемому сырью и безопасности к продуктам, предназначенным для питания детей дошкольного и школьного возраста, установленных санитарными правилами и нормами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

В стандарте будут установлены требования к методам испытаний, приемке, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению, обеспечивающие выпуск продукции высокого качества в соответствии с современными

требованиями Государственной системы стандартизации Российской Федерации и руководящих органов здравоохранения.

5. Разработка имеет социальный эффект, так как позволит осуществлять промышленный выпуск высококачественных конкурентоспособных рубленых полуфабрикатов, адекватных специфике питания, условиям жизни детей школьного возраста, проживающих в Российской Федерации. Кроме того, разработка будет способствовать развитию индустрии детского и школьного питания в России.

6. Соответствие проекта стандарта федеральным законам и иным нормативным актам РФ.

Проект стандарта соответствует Федеральным законам РФ:

«О техническом регулировании» (№184-ФЗ);

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (№52-РФ);

«О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, №2, ст.150);

а также нормативным документам:

ГОСТ Р 1.0-2005 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»;

ГОСТ Р 1.2-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены»;

ГОСТ Р 1.5-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

ГН 2.3.3.972-2000 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами».

СанПиН 2.3.2.1293-01 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно –эпидемиологические правила и нормативы».

Проект стандарта взаимосвязан со стандартами ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения» и ГОСТ Р 52428-2005 «Продукция мясной промышленности. Классификация»

7. Соответствие проекта национального стандарта международному стандарту.

Проект стандарта взаимосвязан с разрабатываемым техническим регламентом, национальными и международными нормативными документами и национальными стандартами на методы испытаний, большинство из которых являются идентичными международным стандартам ИСО. Проект стандарта гармонизирован с требованиями ФАО/ВОЗ для детского питания в части показателей безопасности.

Разработанный проект национального стандарта взаимосвязан со следующими стандартами: ГОСТ 8.579-2002, ГОСТ 14192-96, ГОСТ Р 51074-2003 и др.

8. Перечень исходных документов

При разработке проекта стандарта использованы и обобщены результаты научных исследований и разработок, проведенные ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии по производству и контролю качества мясных рубленых полуфабрикатов для детского питания, а также:

ТУ 9214-770-00419779-02 Полуфабрикаты мясные натуральные рубленые для питания детей дошкольного и школьного возраста, диетического (лечебного и профилактического) питания.

ТУ 9214-764-00419779-02 Полуфабрикаты мясные. Котлеты школьные, фарш для котлет школьных.

ТУ 9214-786-00419779-03 Полуфабрикаты рубленые мясные пониженной калорийности для профилактического питания детей школьного возраста.

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2.1940-2005 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания».

9. Сведения о публикации

Первая редакция проекта стандарта в соответствии с опубликованным уведомлением о разработке проекта стандарта на сайте Ростехрегулирования размещена в информационной системе общего пользования в сети Интернет на официальном сайте ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова с целью публичного обсуждения проекта стандарта.

10. Сведения о разработчиках стандарта

Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова (ГНУ ВНИИМП) Россельхозакадемии РФ.

109316 Москва, ул. Талалихина, 26

Тел.: (495) 676-95-11, тел./факс: (495) 676-75-41

E-mail: dpitanie@mail.ru, www.vniimp.ru

Руководитель разработки стандарта

Зав. лабораторией технологии детских, лечебно-профилактических и специализированных продуктов ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова

А.С.Дыдыкин

Зам.зав.лабораторией технологии детских, лечебно-профилактических и специализированных продуктов ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова

О.К.Деревицкая

