

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования обращаться - Андрей Сергеевич Дыдыкин, тел.: +7(495)676-7541

Стандарты по продуктам для детского питания

В технологии производства продуктов для детского питания не предусмотрено использование консервантов, искусственных красителей, фосфатов. Снижено содержание жира, соли, нитрита, специй.

«ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ, ФАРШИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ» ГОСТ Р 51187-98

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

Мясные рубленые полуфабрикаты для детского питания подразделяют на: котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы, фарши для вышеуказанных изделий.

В зависимости от назначения мясные рубленые полуфабрикаты, пельмени, фарши подразделяют:

- для рационального питания здоровых детей;
- для профилактического и лечебного питания детей.

В зависимости от термического состояния мясные рубленые полуфабрикаты, фарши вырабатывают:

- Замороженные
- Охлажденные.

В зависимости от используемого сырья мясные рубленые полуфабрикаты, пельмени, фарши вырабатывают следующих классов: А, Б и В.

«ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ» ГОСТ Р 51770-2001

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервированные продукты, герметически укупоренные, стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления детям в возрасте до трех лет.

Мясные консервы по степени измельчения подразделяют на:

- гомогенизированные;
- пюреобразные;
- фаршевые или крупноизмельченные.

«КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования обращаться - Андрей Сергеевич Дыдыкин, тел.: +7(495)676-7541

ВОЗРАСТА. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ» ГОСТ Р 52198-2003

Предназначены для рационального питания детей старше 6 месяцев.

Разработаны 30 наименования мясорастительных консервов из экологически чистого мясного сырья (говядины, свинины, мяса птицы) с овощами и крупяными компонентами с добавлением растительных, молочных белков.

Состав продукта адаптирован к специфике детского организма, обеспечивает высокий ростовой эффект.

«КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ (КЛАССа А). ПЮРЕ МЯСНОЕ ДЕТСКОЕ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ» ГОСТ Р 52199-2003

Предназначены для рационального питания детей старше 6 месяцев.

В зависимости от вида мясного сырья консервы вырабатывают из:

- говядины;
- говядины и свинины;
- говядины и субпродуктов;
- говядины, субпродуктов и мяса птицы;
- говядины и мяса птицы.

Консервов вырабатывают из экологически чистого мясного сырья (говядины, свинины, субпродуктов, мяса птицы) с добавлением круп, масла растительного, сливочного.

Состав продукта адаптирован к специфике детского организма, обеспечивает высокий ростовой эффект.

ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ГОСТ Р 52478-2005

Стандарт распространяется на говядину в полутушах и четвертинах и телятину в тушах и полутушах для производства продуктов детского питания, полученные от молодняка крупного рогатого скота и телят, выращенных с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических и зоогигиенических требований и предназначенного для промышленной переработки и реализации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и правилами ветеринарного осмотра убойных животных.

Стандарт устанавливает унифицированные требования к сырью, качеству продукции по показателям, регламентируемым санитарными правилами и нормами, методам испытаний, а также требования при приемке, маркировке, упаковке, транспортировании и хранении для обеспечения высокого качества сырья для продуктов детского питания. При разработке стандарта использованы действующие стандарты Государственной системы стандартизации, действующая нормативная документация на скот и мясо для детского питания.

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования обращаться - Андрей Сергеевич Дыдыкин, тел.: +7(495)676-7541

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ГОСТ Р 52479-2005

Стандарт устанавливает унифицированные требования к сырью, ингредиентам, методам испытаний, качеству продукции по показателям пищевой ценности и гигиеническим показателям, которые регламентируются санитарными правилами и нормами действующего законодательства. Наличие данного стандарта исключит возможность появления на рынке продукции, которая может оказать негативное воздействие на здоровье детей и обеспечит возможность дальнейшего расширения производства и увеличения выпуска социально важной группы.

МЯСО И СУБПРОДУКТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ГОСТ Р 52674-2006

Настоящий стандарт распространяется на мясо жилованное субпродукты обработанные, замороженные в блоках, предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на продукты питания для детей раннего возраста.

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 52427, а также термины с соответствующими определениями:

Класс: Блоки, объединенные по сырьевому признаку.

Группа: Часть класса, объединенная по виду мяса.

Подгруппа: Часть группы, характеризующаяся общими сортовыми характеристиками (массовой долей соединительной и жировой ткани) или различающаяся по анатомическому строению.

В зависимости от вида и состава используемого сырья мясо в блоках и субпродукты в блоках разделяют на классы А и Б группы 1-4 и подгруппы 1.1-1.4 для группы 1, 2.1-2.3 для группы 2.

В зависимости от размера мясо в блоках и субпродукты в блоках подразделяют на типы а, б, в, г.

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ГОСТ Р 52992-2008

Стандарт устанавливает унифицированные требования к сырью, ингредиентам, методам испытаний, качеству продукции по показателям пищевой ценности и гигиеническим показателям, которые регламентируются санитарными правилами и нормами действующего законодательства. Наличие данного стандарта исключит возможность появления на рынке продукции, которая может оказать негативное воздействие на здоровье детей и обеспечит возможность дальнейшего расширения производства и увеличения выпуска социально важной группы продукции.

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсиловна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования обращаться - Андрей Сергеевич Дыдыкин, тел.: +7(495)676-7541

**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ГОСТ Р 53645-2009**

Стандарт распространяется на вареные мясные колбасные изделия (колбасы, колбаски, сосиски, сардельки), предназначенные для питания детей старше трех лет. 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.