|  |  |
| --- | --- |
| **ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИИ**  **СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС) EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION(EASC)** | |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | **МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ**  **СТАНДАРТ** | ***ГОСТ***  *(проект, RU, пер-*  *вая редакция)* | |

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия*

**Минск**

**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

201

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

##### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № \_\_\_ от\_\_\_\_\_ )

За принятие проголосовали:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Краткое наименование страны по МК  (ИСО 3166) 004-97 | Код страны по  МК (ИСО 3166) 004-97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
| Азербайджан | AZ | Азгосстандарт |
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Грузия | GE | Грузстандарт |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Кыргызстан | KG | Кыргызстандарт |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Российская Федерация | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Туркменистан | TM | Главгосслужба «Туркменстандартлары» |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |
| Украина | UA | Госпотребстандарт Украины |

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.*

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Межгосударственные стандарты», а текст этих изменений – в информационных указателях «Межгосударственные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Межгосударственные стандарты»*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств, принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

## Содержание

1 Область применения ………………………………………… …. .

2 Нормативные ссылки……………………………… ………… . . .

3 Термины и определения ………………………………………… .

4. Классификация……………………………………………………

5 Общие технические требования…………………………………

6 Правила приемки……………………………… …. . . . . . . . . . . .

7 Методы контроля……………………………………………. . . . .

8 Транспортирование и хранение…………………… . . . . . . . . . . .

Библиография……………………………………………………….

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО

ВОЗРАСТА

**Общие** **тех****нич****еские усло****вия**

Canned meat and meat-contained products for children of early age.

###### General specifications

**Дата** **введения –**

**1 Область применения**

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

Требования, обеспечивающие безопасность консервов, изложены в 5.2.2, 5.2.3, требования к качеству – в 5.2.1, к маркировке – в 5.4.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 1129−2013 Масло подсолнечное. Технические условия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия», ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия»

ГОСТ 1721−85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722-85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 – 86 Лук репчатый свежий, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724 – 85 Капуста белокочанная свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3034 -75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 3343-89 Продукты томатные консервированные. Общие технические условия\*

ГОСТ 5312 – 90 Горох овощной свежий для консервирования. 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 5981–2011 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6014-68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022–97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7176 - 85 Картофель свежий продовольственный, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 7697-82 Крахмал кукурузный. Технические условия\*\*

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия\*\*\*

ГОСТ 7968- 89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках,

поставках и реализации

ГОСТ 7975 - 68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

\_\_\_\_\_\_\_

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия»

\*\*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51985-2002 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия»

\*\*\*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»

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 8756.21-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

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 10444.8–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °C

ГОСТ 10444.9–88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 10970−87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия\*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791-2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»

ГОСТ 13345–85 Жесть. Технические условия

ГОСТ 13511–2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств

ГОСТ 13830−97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия\*

ГОСТ 13534–89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 13908-68Перец сладкий свежий. Технические условия

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 15877-70 Кукуруза сахарная консервированная. Технические условия

ГОСТ 16867−71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия\*\*

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. 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 26574**–**85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия\*\*\*

ГОСТ 26663**–**85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия»

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315–2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная.Технические условия».

\*\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189–2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

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 26832-86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 27747–88 Мясо кроликов. Технические условия

ГОСТ 28038-2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28432-90 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия

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

ГОСТ 29301 Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В.

ГОСТ 31463–2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31473–2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 31476–2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах

ГОСТ 31479–2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31491–2012 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

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

ГОСТ 31583–2012 Капуста морская мороженая. Технические условия

ГОСТ 31628−2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31645−2012 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31671−2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694−2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31727−2012 (ISO 936:1998) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли общей золы

ГОСТ 31746−2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31748-2012 Продукты пищевые. Определение афлатоксина B1 и общего содержания афлатоксинов B1, B2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31760–2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31777− 2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778–2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796−2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797–2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31798−2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31799−2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ 31903−2012 Продукты пищевые. Метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904−2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31962–2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 32008–2013Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159-2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия

Cs-137

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция

Sr-90

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32225–2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32308–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененнным) 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 [1] и термины с соответствующими определениями.

3.1 **Мясные консервы класса А:** Консервы, изготовленные с использованием или без использования немясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов не менее 55 %, в том числе мясных субпродуктов и крови не более 20 %.

3.2 **Мясные консервы класса Б:**  Консервы, изготовленные с использованием или без использования немясных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов не менее 40,0 %, в том числе мясных субпродуктов и крови не более 20 %.

3.3 **Мясорастительные консервы класса А:** Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30 % до 40 %.

3.4 **Мясорастительные консервы класса Б:** Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 18 % до 30 %.

3.5 **Растительно-мясные консервы класса А:** Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 10 % до 20 %.

3.6 **Растительно-мясные консервы класса Б**: Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5 % до 10 %.

**4 Классификация**

Консервы подразделяют:

а) в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов на группы:

- мясные

- мясосодержащие (мясорастительные и растительно-мясные)

б) в зависимости от назначения для питания детей старше:

**-** шести месяцев (гомогенизированные)

- семи месяцев (пюреобразные);

- девяти месяцев (крупноизмельченные)

- полутора лет (кусковые)

в) в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре на классы.

- А

- Б.

**5 Общие технические требования**

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документам на конкретные наименования консервов, вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением рецептур с установленным содержанием мышечной ткани и требований, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**5.2 Характеристики**

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Характеристика и значение показателей для консервов | | | | | | | | | |
| Показателя | мясных | | | мясосодержащих | | | | | | |
|  |  | | | мясорастительных | | | | растительно-мясных | | |
|  | Класс А | Класс Б | | Класс А | | Класс Б | | Класс А | | Класс Б |
| Внешний вид | Однородная масса продукта, с единичными включениями соединительной ткани. Допускается наличие отделившегося бульона | | | Однородная масса из мяса, овощей и круп с единичными включениями соединительной ткани, крупяных оболочек. Допускается наличие отделившегося бульона | | | | | | |
| Цвет | От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок | | | Серый, зеленоватый, желтый или коричневый различных оттенков. Допускается наличие включений от темно-красного цвета до темно-коричневого и незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок. | | | | | | |
| Запах | Приятный, свойственный данному виду продукта | | | | | | | | | |
| Вкус | Несоленый или слабосоленый, свойственный данному виду продукта | | | | | | | | | |
| Консистенция | Мягкая, нежная. Допускается наличие отдельных частиц уплотненной консистенции | | | | | | | | | |
| Массовая доля сухих веществ, %, не менее | 20,0 | | | | 13,0 | | 5,0 | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 9,0\* | | 8,5 | | 6,0 | 4,5 | | | 3,0 | 1,5 |
| Массовая доля жира, %, не более | 10,0 | | 12,0 | | 6,0 | 4,5 | | | 4,0 | 2,0 |
| О к о н ч а н и е т а б л и ц ы 1 | | | | | | | | | | |
| Массовая доля хлоридов, %, не более\*\* | 0,4 | | | | | | | | | |
| Массовая доля крахмала, % не более\*\*\* | 3,0 | | 3,0 | | 3,0 | | | | 3,0 | |
| Массовая доля рисовой муки, %, не более\*\*\* | 5,0 | | | | | | | | | |
| Массовая доля углеводов, %, не более | 7,0 | | | | 9,0 | | | | 10,0 | |
| \* в мясных продуктах класса А не допускается наличие растительных белков | | | | | | | | | | |
| \*\* допускается выпуск консервов без добавления поваренной соли | | | | | | | | | | |
| \*\*\*при использовании в качестве загустителя | | | | | | | | | | |

5.2.2 Консервы по дисперсности должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

|  |  |
| --- | --- |
| Вид консервов | Дисперсность, (мм) |
| Гомогенизированные\* | до 0,2 |
| Пюреобразные\*\* | до 1,5 |
| Крупноизмельченные\*\*\* | до 3,0 |
| Кусковые\*\*\*\* | до 5,0 |
| В продукте допускается до 20% частиц размером:  \*до 0,4 мм для гомогенизированных консервов  \*\*до 3,0 мм для пюреобразных консервов  \*\*\*до 5,0 мм для крупноизмельченных консервов  \*\*\*\* до 5,0 мм для крупноизмельченных консервов | |

5.2.2 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных [1], [2] для продуктов детского питания или нормативным правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитритов, нитратов, нитрозаминов, микотоксинов, радионуклидов, диоксинов, антибиотиков в зависимости от вида консервов, не должно превышать норм, установленных для продуктов детского питания, соответствующих [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**5.3 Требования к сырью и материалам**

5.3.1 Сырье, пищевые ингредиенты, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности не должны превышать норм, установленных [1]−[4] или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Для изготовления консервов применяют:

- говядину первой и второй категории упитанности по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798, а также полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;

- телятину по ГОСТ 31798, ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке телятину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;

- свинину первой и второй категории упитанности по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 13 % до 17% и от 28 % до 32 %;

- баранину по ГОСТ 31777, а также полученную при ее разделке баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %;

- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят и цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по ГОСТ 31473, ГОСТ 31962, первого сорта и полученные при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;

- конину по ГОСТ 32225, а также полученную при ее разделке конину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %;

- мясо кроликов по ГОСТ 27747;

- блоки замороженные из жилованной говядины и телятины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %); свинины (с массовой долей жировой ткани 13% -17%, 28%-32%), баранины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %), конины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %), субпродуктов (печени, сердца, языка) по ГОСТ 31799;

- печень свиную или говяжью, печень птичью (от кур и индеек) охлажденную или замороженную;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;

- концентрат сывороточный белковый, концентрат молочной сыворотки;

- белки растительные изолированные, концентрированные, не содержащие генно-модифицированных организмов;

- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

- лук репчатый быстрозамороженный;

- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;

- морковь быстрозамороженную;

- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;

- кабачки свежие по ГОСТ 31822;

- кабачки свежие и быстрозамороженные сроком годности не более 12 мес, без грубой кожицы и перезрелых семян, имеющие диаметр поперечного сечения не более 8 см;

- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;

- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;

- картофель свежий по ГОСТ 6014, ГОСТ 7176, ГОСТ 26832;

- картофель сушеный;

- капусту брокколи;

- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;

- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;

- свеклу столовую по ГОСТ 1722;

- грибы (шампиньоны, вешенки) свежие, сушеные, консервированные;

- овощи сушеные по ГОСТ 32065;

- кукурузу сахарную консервированную по ГОСТ 15877;

- капусту морскую мороженую по ГОСТ 31583 или сушеную;

- масло сливочное по ГОСТ 37;

- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным

числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) «Премиум» по ГОСТ 1129;

- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 8808;

- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 31760;

- муку из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 31491;

-муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 31463;

- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;

- муку кукурузную по ГОСТ 14176;

- муку рисовую;

- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;

- крупу манную по ГОСТ 7022;

- крупу овсяную по ГОСТ 3034;

- крупу гречневую по ГОСТ 5550;

- крупу ячменную по ГОСТ 5784;

- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;

- крупу рисовую по ГОСТ 6292;

- хлопья овсяные по ГОСТ 21149;

- крахмал кукурузный по ГОСТ 7697, ГОСТ 32159;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699\*;

- томат-пюре по ГОСТ 3343 с содержанием сухих веществ 20 % высшего сорта и нормативным документам;

- томат-пасту по ГОСТ 3343 с содержанием сухих веществ 20 % - 40%, «Экстра» или высшего сорта и нормативным документам;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта;

- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;

- зелень сушеную (петрушку, укроп, сельдерей) по ГОСТ 32065;

- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;

- кориандр по ГОСТ 29055;

- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;

- вкусоароматическую эмульсию для продуктов детского питания (эмульсия №1);

- СО2- экстракты из пряно-ароматического растительного сырья (петрушки, укропа, сельдерея), полученные физическими способами без применения химических растворителей;

- экстракты перца душистого, ореха мускатного и кориандра, полученные СО2 экстракцией, без применения химических растворителей;

- кислоту аскорбиновую (витамин С) по ГФ СССР, ст.6;

- препарат бета-каротина (2 %-ый раствор бета-каротина в воде);

- препарат бета-каротина (0,1 %-ый раствор бета-каротина в масле);

- воду питьевую.

5.3.3 При изготовлении обогащенных консервов допускается использование витаминов и минеральных веществ, характеристики которых соответствуют требованиям [2] (Приложение 9).Содержание витаминов, минеральных веществ в обогащенных консервах устанавливается в нормативной или технической документации на конкретные виды консервов.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»

5.3.4 Используемое при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [ 1 ], [ 2 ], а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей раннего возраста или для питания детей старше трех лет в зависимости от назначения

полуфабрикатов в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.5 Молоко и молочная продукция, используемые при производстве консервов должны соответствовать требованиям [3] .

5.3.6 Масложировая продукция, используемая при производстве консервов, должна соответствовать требованиям [4].

5.3.7 Для производства консервов не допускается применять:

1) мясное сырье:

- полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;

- замороженное более одного раза;

- замороженное со сроком годности более 6 мес.;

- с массовой долей общего фосфора свыше 0,2 %;

- в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18оС;

2) генетически модифицированные компоненты;

3) овощи замороженные со сроком годности более 12 мес.;

5.3.8 Допускается использование аналогичных видов сырья, пищевых ингредиентов и добавок, характеристики которых соответствуют требованиям 5.3.1– 5.3.5.

**5.4 Маркировка**

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки – по [1], [5], ГОСТ 13534 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- наименование консервов с указанием группы и класса;

- массу нетто;

- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей раннего возраста;

- срок годности и условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;

- обозначение настоящего стандарта и технических документов, в соответствии с которыми изготовлены консервы;

- «Без консервантов»;

- «Без добавления соли» (при выработке консервов без соли);

- «Не содержат ГМО».

Пример маркировки наименования консервов: **«Говядина и свинина».Консервы мясные гомогенизированные класса А для питания детей раннего возраста, стерилизованные»**

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки – по [1], [5] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 ГОСТ 13534 с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно».

5.4.3 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

**5.5 Упаковка**

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [6] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.2 Упаковка консервов – по ГОСТ 13534.

Консервы массой нетто от 80 до 250 г фасуют в следующие виды упаковки

- стеклянные банки типа IV-51 по ГОСТ 5717.2;

- стеклянные банки под винтовую укупорку (тип III) из бесцветного стекла;

- металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981, изготовленные из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11 или электролитического лужения марок ЭЖК-11 и ЭЖК-111 по ГОСТ 13345, или алюминиевой лакированной ленты с защитным покрытием;

- упаковку и комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием;

- упаковку из полимерных материалов для стерилизуемой продукции.

Отклонения массы нетто упаковочной единицы продукции от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.3 Консервы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511 с обечайкой и картонными прокладками или блоками в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

Допускается использование аналогичных видов, соответствующих требованиям [6].

Консервы в металлических банках допускается упаковывать в ящики без картонных прокладок и обечайки.

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

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

5.5.6 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

**6 Правила приемки**

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии – по [2], объем выборок – по ГОСТ 8756.0.

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 21 сут в условиях хранения при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

6.2 Органолептические показатели, а также показатели массовой доли жира, влаги, сухих веществ определяют в каждой партии.

6.3 Показатели массовых долей белка, хлористого натрия (поваренной соли) определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Периодичность контроля устанавливает производитель в соответствии с программой производственного контроля.

6.4 Контроль дисперсности осуществляют не реже одного раза в квартал, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. При освоении производства и нового оборудования контроль дисперсности осуществляют в каждой партии. Периодичность контроля устанавливает производитель в соответствии с программой производственного контроля.

6.5 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, нитратов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков) устанавливает производитель в программе производственного контроля.

6.6 Контроль за содержанием диоксинов проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.7 Контроль микробиологических показателей проводят в каждой партии продукта.

6.8 Показатели массовой доли витаминов и минеральных веществ для обогащенных консервов определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в квартал.

6.9 В случае необходимости проводят идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО).

**7 Методы контроля**

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям – по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 9959.

7.3 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042, ГОСТ 26183, 8756.21.

7.4 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008.

7.5 Определение массовой доли влаги и сухих веществ по ГОСТ 9793, ГОСТ 28561.

7.6 Определение массовой доли золы – по ГОСТ 31727.

7.8 Массовую долю углеводов (Му),%, вычисляют по формуле:

Му=100-( Мв+ Мб+ Мж+ Мз), где

Мв- массовая доля влаги,%;

Мб- массовая доля белка,%;

Мж- массовая доля жира,%;

Мз- массовая доля золы, %.

7.9 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 26186.

7.10 Определение массовой доли крахмала - по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

7.11 Определение герметичности упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.12 Определение массовой доли нитритов – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.13 Определение содержания токсичных элементов:

-ртути – по ГОСТ 26927;

-мышьяка – по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538.

-свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

-кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

-олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.14 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308, ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.15 Определение микотоксинов – по ГОСТ 31748, ГОСТ 28038, ГОСТ 30711 и нормативным актам и методам государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение антибиотиков – по [7], ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

7.17 Определение нитрозаминов – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.18 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163

7.19 Определение микробиологических показателей:

- определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1;

- определение возбудителей порчи – по ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15;

- определение патогенных микроорганизмов – по ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 31746, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

7.20 Определение отклонений массы нетто для фасованной продукции – по ГОСТ 8.579.

7.21 Идентификация сырьевого состава продукта – по ГОСТ 31796, ГОСТ 31479.

7.22 Определение диоксинов – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.23 Определение дисперсности – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.24 Определение массовой доли витаминов и минеральных веществ в обогащенных консервах по нормативным документам или утвержденным методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.25 Определение ГМО - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

**8 Транспортирование и хранение**

8.1 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 проводят 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 оС до 25 оС.

8.2 Консервы хранят при температуре от 0 оС до 25 оС и относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов – не более 24 месяцев с даты изготовления.

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

**Библиография**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [1] | ТР ТС 034/2013 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) от 9 октября 2013 г №68 |
| [2] | ТР ТС 021/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»  (ТР ТС 021/2011) от 09 декабря 2011 № 880 |
| [3] | ТР ТС 033/2013 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) от 9 октября 2013 г №67 |
| [4] | ТР ТС 024/2011 | Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) от 9 декабря 2011 г №883 |
| [5] | ТР ТС 022/2011 | Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) от 9 декабря 2011 г. № 881 |
| [6] | ТР ТС 005/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) от 16 августа 2011 г. № 769 |
| [7] | ISO 13493:1998 | Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии |

УДК 664.9:641.562:006.032 МКС 60.120.10 Н13

Ключевые слова: консервы мясные, консервы мясорастительные, консервы растительно-мясные. Общие технические условия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_