|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС)**  **EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION (EASC)** | | |
| Picture in Документ1 | **МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ**  **СТАНДАРТ** | **ГОСТ**  *(проект, первая*  *редакция)* |

ПАШТЕТЫ

ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия*

**Москва**

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

202

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 общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0](http://docs.cntd.ru/document/1200128307) «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и [ГОСТ 1.2](http://docs.cntd.ru/document/1200128308) «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

##### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

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

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 55574-2013

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «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 Технические требования……………………………………………………….

5 Правила приемки……………………………………………………………..….

6 Методы контроля………………………………………………………………...

7 Транспортирование и хранение………………………………………………

Приложение А (справочное) Информационные сведения о предельных

значениях показателей пищевой ценности паштетов ………………….......

Приложение Б (обязательное) Компонентный состав паштетов………….

Приложение В (справочное) Рекомендации по использованию ……….…

Приложение Г (справочное) Информация о применяемых технических

регламентах и нормативных правовых актах в странах СНГ ………….…

Библиография…………………………………………………………………….

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

|  |
| --- |
| ПАШТЕТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ  Технические условия  Meat pate for child food.  Specifications |

**Дата введения –**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на мясные паштеты, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для питания детей старше трех лет, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее − паштеты).

Требования к качеству и безопасности указаны в разделе 4, требования к маркировке – в разделе 5.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте  
 ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1721 Морковь свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 7699 Крахмал картофельный Технические условия\*

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

\*В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 53876-2010](https://docs.cntd.ru/document/1200081662#7D20K3) "Крахмал картофельный. Техничес-кие условия".

ГОСТ 8050 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9293 (ИСО 2435−73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 9792 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия

[ГОСТ 9958](https://docs.cntd.ru/document/1200016985#7D20K3)  Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа\*

ГОСТ 9959 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.12 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 14838 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 18321 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для опре-

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

\*В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54354-2011 "Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа".

\*\*\*В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574— 2018 «Соль пищевая. Общие тех-нические условия».

деления содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 29055](https://docs.cntd.ru/document/1200022589#7D20K3)  Пряности. Кориандр. Технические условия  
 ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29185 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29299 (ИСО 2918−75) Мясо и мясные продукты. Методы определения нитрита

ГОСТ 29301 (ИСО 5554−78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

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

ГОСТ 30726 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

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

ГОСТ 31476 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа

ГОСТ 31719 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)  
 ГОСТ 31746 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylocoсcus aureus

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определе-ния структурных компонентов состава

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

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

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

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испы-таний

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

ГОСТ 32008 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32009 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocуtogenes

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Сs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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

ГОСТ 32284 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32737 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания Тех-нические условия

ГОСТ 32752 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33426 Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии   
 [ГОСТ 33629](https://docs.cntd.ru/document/1200127450#7D20K3)  Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33692 Белки животные соединительнотканные. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33920 Казеинаты пищевые. Технические условия

ГОСТ 33934 Мясо и мясные продуты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

[ГОСТ 34033](https://docs.cntd.ru/document/1200145711#7D20K3)  Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой про-дукции. Технические условия  
 [ГОСТ 34120](https://docs.cntd.ru/document/556309575#7D20K3)  Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полу-тушах и четвертинах. Технические условия  
 [ГОСТ 34255](https://docs.cntd.ru/document/1200157961#7D20K3)  Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детско-го питания. Технические условия

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. Технические условия

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34678 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания полипептидных антибиотиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

[ГОСТ 34480](https://docs.cntd.ru/document/1200161444#7D20K3)  Мясо и мясные продукты. Определение амфениколов и пенициллинов методом тандемной жидкостной масс-спектрометрии

[ГОСТ ISO 973](https://docs.cntd.ru/document/1200139512#7D20K3)  Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L) Merr.] в зернах или мо-лотый. Технические условия  
 ГОСТ ISO 6887-2 Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испыта-ния, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследо-ваний. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясной продукции\*

ГОСТ EN 12823-2 Продукты пищевые. Определение содержания витамина А методом высоко­ эффективной жидкостной хроматографии. Часть 2 Измерение содержания бета-каротина

ГОСТ ISO 13493 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14083-2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосу-

дарственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по ука-зателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на до-кумент дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

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

\* В Российской Федерации действует [ГОСТ Р ИСО 6887-2-2013](https://docs.cntd.ru/document/1200104686#7D20K3)  "Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных раз-ведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов".

**3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применены термины по [1].

**4 Технические требования**

**4.1 Характеристики**

4.1.1 Паштеты должны соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта,

изготавливаться по технологической инструкции\* с соблюдением требований, установленных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Паштеты вырабатывают в следующем ассортименте: – «Детский», «Карапуз», «Для школьников», «Тимка».

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

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

\*В Российской Федерации, Республике Беларусь в качестве типовой инструкции может быть использована "Технологическая инструкция по производству ветчины в оболочке для детского питания», утвержденная директором ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Т а б л и ц а 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  показателя | Характеристика и значение показателя для паштетов | | | | |
| «Детский» | «Карапуз» | «Для школьников» | | «Тимка» |
| Внешний вид | В оболочках – батончики с чистой, сухой поверхностью (для продукции, не упакованной под вакуумом или модифицированной газовой атмосфере), без повреждений оболочки, пятен и слипов. Допускается жировой ободок и желе под оболочкой размером не более 0,5 см по всему периметру батончика.  В формах – с чистой, сухой, равномерно запеченной поверхностью | | | | |
| Консистенция | Нежная, мажущаяся | | | | |
| Вид на разрезе | Однородная, равномерно перемешанная масса с размером частиц не более 0,3 мм от светло-серого до светло-коричневого оттенков различной интенсивности. Допускается до 20 % частиц размером до 0,5 мм | | | | |
| С незначительными включениями молотого душистого перца (при его использовании) | | С включениями кусочков моркови С незна-чительными включениями молотого мускатного ореха, кардамона (при его использовании) | | |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус – слабосоленый | | | | |
| Со слабо выраженным вкусом лука и ароматом петрушки, укропа, сельдерея, душистого перца | | Со слабо выраженным ароматом кориандра и мускатного ореха | | |
| Форма и размер | Батончики длиной от 10 до 25 см, диаметром от 14 до 65 мм, закрепленные скобами; в формах – любой конфигурации (прямоугольной, трапециевидной и т.д.) | | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 11,0 | 13,0 | 12,0  **ГОСТ Р 55574–2013** | | |
| Массовая доля жира, %, не более | 14,0 | 13,0 | | | |
| Массовая доля хло-ристого натрия (поварен-ной соли), %, не более | 1,0 | 1,2 | 1,0 | 1,2 | |
| Массовая доля крахмала, %, не более | 2,0 | 3,0 | 2,0 | 3,0 | |

*Окончание таблицы 1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  показателя | Характеристика и значение показателя для паштетов | | | |
| «Детский» | «Карапуз» | «Школьник» | «Тимка» |
| Массовая доля об-щего фосфора, % не более | 0,25 | | | |
| \*Массовая доля β-каротина, мг% (мг/100г), не менее | 1,0 | | | |
| \*\*Массовая доля кальция, мг% (мг/100г), не менее | 270,0 | | | |
| \*\*\*Массовая доля йода, мг% (мг/100г), не менее |  | | | |
| **\*** Для паштетов, обогащенных β-каротином.  **\*\*** Для паштетов, обогащенных кальцием.  **\*\*\*** Для паштетов, обогащенных йодом  П р и м е ч а н и я  1 Допускается:  - наличие мелкой пористости на разрезе паштетов;  - наличие конденсата в упаковках паштетов, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.  2 Не допускаются для реализации паштеты:  - с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой, с лопнувшими или поломанными батонами;  - с нарушением целостности оболочки батончиков и упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере;  - с повреждениями оболочки;  - с наличием бульонно-жировых отеков;  - с наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм. | | | | |

4.1.4 По микробиологическим показателям, по содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, антибиотиков паштеты должны соответствовать требованиям [1], [2] для продуктов детского питания, или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

**4.2 Требования к сырью и пищевым ингредиентам**

4.2.1 Сырье, пищевые ингредиенты, используемые для изготовления паштетов, по показателям безопасности должны отвечать требованиям для пищевых компонентов, используемых при производстве продуктов для питания детей, установленным [1] – [5] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.2 Для изготовления паштетов применяют следующее сырье, пищевые ингредиенты и материалы:

- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%, полученную при разделке, обвалке, жиловке говядины первой и второй категории в полутушах, четвертинах по ГОСТ 31798, отрубах по ГОСТ 31797, в тушах, полутушах и четвертинах по ГОСТ 34120;

- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50%, от 50% до 60%, полученную при разделке, обвалке и жиловке свинины первой и второй категории в тушах, полутушах по ГОСТ 31476, отрубах по ГОСТ 31778;

- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах в охлажденном (от минус 1,5 оС до плюс 4 оС) и замороженном (не выше минус 18 оС) состоянии;

- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %, от 50% до 60%);

- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 60% по ГОСТ 31799;

- блоки из субпродуктов (печень, сердце) замороженные по ГОСТ 31799;

- субпродукты охлажденные (печень, сердце) по ГОСТ 32752;

- полуфабрикаты из мяса птицы бескостные (мясо окорочков, бедер и грудной части) охлажденные по ГОСТ 32737;

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

- животный белок по ГОСТ 33692;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 33629, ГОСТ 34255;

- молоко сухое цельное по ГОСТ 33629, ГОСТ 34255;

- молоко питьевое по ГОСТ 31450

- казеинат пищевой по ГОСТ 33920;

- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный, полученный из генетически немодифицированных соевых бобов;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159;

- крахмал рисовый;

- муку гречневую, овсяную по ГОСТ 31645:

- лук репчатый свежий по ГОСТ 34306, ГОСТ 1723;

- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;

- морковь свежую по ГОСТ 32284, ГОСТ 1721;

- морковь сушеную по ГОСТ 32065;

- лук, морковь быстрозамороженные;

- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с ПЧ не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по [5], ГОСТ 1129;

- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по [5], ГОСТ 8808;

- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по [5], ГОСТ 31760;

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

- препарат йодированных молочных белков с содержанием йода не более 15%;

- йодат калия;

- препарат бета-каротина (Е 160 а);

- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат);

- карбонат кальция с массовой долей кальция не менее 40%;

- кальция лактатпентагидрат с массовой долей кальция не менее 13%;

- орех мускатный по ГОСТ 29048;

- перец душистый по ГОСТ ISO 973;

- кориандр по ГОСТ 29055;

- эмульсии вкусоароматические и СО2-экстракты из пряно-ароматического раститель-ного сырья (мускатного ореха, перца душистого, кориандра, петрушки, укропа, сельдерея);

- воду питьевую;

4.2.3 Используемое при производстве паштетов:

- сырье животного происхождения должно быть получено от молодняка здоровых животных (свиней в возрасте до 8 мес (свинок и боровков), крупного рогатого скота), выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормо-нальных препаратов, антимикробных и других ветеринарных лекарственных препаратов, не получавших корма животного происхождения, содержащие белки жвачных животных, должно быть признано пригодным для употребления в пищу по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, и должно соответствовать другим требованиям к мясному сырью для питания детей старше 3-х лет, установленным в [1] и [2];

- мясо птицы должно быть получено от птицы, выращенной в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правила-ми выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препара-тов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств и отвечать требованиям к сырью для детского питания, установленным в [2] и [3];

- прочее сырье, пищевые ингредиенты и пищевые добавки должны соответствовать требованиям [2], [4], [5].

4.2.4 Для производства паштетов в соответствии с [2] не допускается применять:

а) мясное сырье:

- полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;

- замороженное более одного раза;

- замороженное жилованное в блоках со сроками годности более 6 месяцев;

- замороженное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах со сроком хранения более 6 месяцев с даты изготовления;

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

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

б) мясо птицы с массовой долей общего фосфора свыше 0,25 %;

в) компоненты растительного, животного и микробного происхождения, полученные с использованием генно-модифицированных организмов (далее - ГМО);

г) пищевые добавки, содержащие фосфаты, жгучие пряности, консерванты, усили-тели вкуса и аромата, искусственные ароматизаторы и красители, подсластители.

Допускается использовать смеси пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, комплексные пищевые добавки, витаминно-минеральные добавки, содержащие ингредиенты, вкусоароматические компоненты, пищевые добавки, витамины, минеральные вещества, указанные в 4.2.2.

4.2.5 Допускается использовать аналогичные виды сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям пунктов 4.2.1- 4.2.4.

**4.3 Маркировка**

4.3.1 Маркировка потребительской упаковки по [1], [6] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;

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

- товарный знак изготовителя (при наличии);  
 - массу нетто;  
 - пищевую ценность 100 г (сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности приведены в приложении А);

- массовую долю бета-каротина, кальция, йода ( при внесении бета-каротина и/или кальция, йода) с указанием процента их содержания от суточной нормы для детей старше трех лет;

- состав продукта (см. приложение Б);

- срок годности и условия хранения до вскрытия потребительской упаковки;  
- срок годности и условия хранения после вскрытия потребительской упаковки;  
- рекомендации по применению продукта (см. приложение В);  
- дату изготовления и упаковывания;

- надпись «Упаковано под вакуумом», «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);

- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Евразийского экономического союза;

- штриховой идентификационный код;

- обозначение настоящего стандарта;

- информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выби-

рает изготовитель.

Допускается использовать дополнительные информационные данные при маркировке: "Не содержит ГМО".

***Пример маркировки наименования продукта – «Паштет «Карапуз». Мясной продукт для питания детей старше трех лет. Охлажденный».***

4.3.2 Маркировка, характеризующая продукцию, помещенную в транспортную упаковку по [1], [6], ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры» с обозначением настоящего стандарта, в соответствии с которым изготовлен паштет.

**4.4 Упаковка**

4.4.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [7] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Паштеты выпускают в фасованном виде.

4.4.3 Паштеты выпускают массой нетто от 50 г до 500 г в :

- искусственных парогазонепроницаемых (полиамидных) оболочках;

- тубах из АВL ламината и полимерных материалов;

- в формах из полипропилена, ламистера, металлической фольги.

4.4.4 Для упаковки паштетов под вакуумом или в условиях модифицированной ат­мосферы (состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 или в газовые смеси) применяют газонепроницаемые полимерные материалы.

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с потребителем.

Допускается для общественного питания групповая упаковка паштетов одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности, общей массой нетто до 3 кг  
под вакуумом или в условиях модифицированной ат­мосферы, которая может рассматриваться как потребительская с последующей реализацией без на­рушения ее целостности, так и транспортная - с последующим удалением упаковки перед реализа­цией. После удаления транспортной упаковки паштеты хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

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

4.4.6 Паштеты упаковывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033 и в другую упаковку, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

4.4.7 Упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

4.4.8 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.9 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают продукт одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности. Допускается упаковка двух или нескольких наименований продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

4.4.10 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках - не более 25 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона - не более 20 кг; в контейнерах, таре-оборудовании - не более 250 кг.

**5 Правила приемки**

5.1 Паштеты принимают партиями. Определение партии – по [2], объем выборок и правила приемки – по ГОСТ 9792.

5.2 Каждая партия продукции должна проходить органолептический контроль – по ГОСТ 9959, ГОСТ 18321.

5.3 Массовые доли поваренной соли (хлористого натрия), общего фосфора, температуру продукта определяют в каждой партии; жира, белка, крахмала, микробиоло-гические показатели определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней. Контроль состояния упаковки и качества маркировки производится в каждой партии.

Показатели массовой доли β-каротина, кальция и йода определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в квартал.

5.4 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, пестицидов, радионукли-дов) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5.5 Контроль за содержанием диоксинов проводят 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.

5.6 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава.

5.7 Контроль продукта на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

**6 Методы контроля**

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям – по ГОСТ 9958, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164, ГОСТ ISO 6887-2.

6.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.

Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

6.3 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042.

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

6.5 Определение массовой доля поваренной соли (хлористого натрия) – по ГОСТ 9957.

6.6 Определение массовой доли нитрита – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299 (ISO 2918-75).

6.7 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34427;

- мышьяка – по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707;

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ EN 14083;

- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ 33824 ГОСТ EN 14083.

6.8 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308.

6.9 Определение антибиотиков – по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 34480, ГОСТ 33934, ГОСТ 34678, ГОСТ 34533.

6.10 Определение нитрозаминов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.12 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – по ГОСТ 10444.15;

- Escherichia coli — по ГОСТ 30726, ГОСТ 31708;

- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) – по ГОСТ 31747;

- сульфитредуцирующих клостридий – по [ГОСТ 29185;](https://docs.cntd.ru/document/1200119547)

- Staphylococcus aureus – по ГОСТ 31746;

- патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл – по ГОСТ 31659;

- Listeria monocytogenes – по ГОСТ 32031;

- дрожжей, плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12.

6.13 Определение бета-каротина – по ГОСТ ЕN 12823. Определение массовой доли кальция - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.14 Определение массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

6.15 Определение массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

6.16 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов – по ГОСТ 8.579.

6.17 Идентификация сырьевого состава продукта – по ГОСТ 31796, ГОСТ 31479, ГОСТ 31719.

6.18 Определение диоксинов – по ГОСТ 34449 и иным нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.19 Определение ГМО – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.20 Массу нетто упакованной продукции проверяют на весах для статического взвешивания.

6.21 При проведении испытаний допускается применять другие нормативные документы, дей­ствующие на территории государства, принявшего стандарт, в т.ч. включенные в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

**7 Транспортирование и хранение**

7.1 Паштеты транспортируют в охлаждаемых средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Паштеты выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0°С до 6°С.

7.3 Паштеты хранят при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (75±5) %.

7.4 Срок годности паштетов устанавливает изготовитель в соответствии с нормативно-методической базой, в отношении установления сроков годности пищевых продуктов.

7.5 Рекомендуемые сроки годности паштетов при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % в зависимости от способа и вида упаковки приведены в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид упаковки | Способ упаковки | Рекомендуемый срок годности, сутки |
| Искусственные парогазонепроницаемые (полиамидные) оболочки | Без применения вакуума или модифицированной газовой среды | 10 |
| Без применения вакуума для пастеризованной продукции | 60 |
| Герметически закрытые формы из полимерных материалов | Без применения вакуума или модифицированной газовой среды | 5 |
| Без применения вакуума для пастеризованной продукции | 30 |
| Формы в полимерных пленках или пакетах из ламинатов | С применением вакуума или модифицированной газовой среды | 15 |
| С применением вакуума для пастеризованной продукции | 30 |
| Тубы |  | 10 |

7.6 После вскрытия упаковки продукт хранят не более 24 ч при температуре от 0°С до 6°С в пределах общего срока годности.

**Приложение А**

**(справочное)**

**Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности паштетов**

А.1 Информационные сведения о значениях показателей пищевой ценности 100 г паштетов приведены в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование паштета | Белок, г,  не менее | Жир, г,  не  более | Угле- воды, г, не более | Калорийность/ энергетическая ценность ккал/ кДж,  не более | Бета-каротин \*мг/100 г, не менее | Минеральные вещества,  мг/100 г, не менее | |
| Са\*\* | I\*\*\* |
| «Детский» | 11,0 | 14,0 | 4,0 | 190/795 | 1,0 | 270,0 | 0,03 |
| «Карапуз» | 13,0 | 13,0 | 5,0 | 190/795 | 1,0 | 270,0 | 0,03 |
| «Для школьников» | 12,0 | 13,0 | 4,0 | 180/750 | 1,0 | 270,0 | 0,03 |
| «Тимка» | 12,0 | 13,0 | 4,0 | 180/750 | 1,0 | 270,0 | 0,03 |
| \*при внесении бета-каротина  \*\* при внесении цитрата кальция или карбоната кальция или кальция лактатпентагидрата  \*\*\* при внесении йодированных молочных белкоа или йодат калия | | | | | | | |

П р и м е ч а н и я – В маркировке указывают фактические значения показателей пищевой и энергетической ценности, массовой доли витаминов и минеральных веществ, установленные изготовителем с учетом используемого сырья и технологии производства. Допускается указывать средние значения показателей пищевой ценности.

Для паштетов, содержащих внесенные бета-каротин и кальций, указывают степень удовлетворения (%) от рекомендуемой суточной потребности в бета-каротине и кальции в соответствии с нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей старше трех лет, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Степень удовлетворения (%) в бета-каротине указывают от рекомендуемой суточной потребности в витамине А.

Пределы допустимых отклонений показателей содержания витаминов и минеральных веществ, указанных в маркировке, от действительных показателей ± 20%.

**Приложение Б**

**(обязательное)**

**Компонентный состав паштетов**

Б.1 Компонентный состав паштетов приведен в таблице Б.1.

Т а б л и ц а Б.1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименова-  ние ветчины | Состав ветчины |
| «Детский» | Говядина, печень говяжья или свиная, вода или бульон, масло растительное,молоко сухое или молоко питьевое лук репчатый, крахмал, цитрат кальция или карбонат кальция или кальция лактатпентагидрат,соль, препараты бета-каротина, йодированные молочные белки или йодат калия, СО2-экстракты |
| «Карапуз» | Говядина, сердце говяжье или свиное, вода, свинина, печень говяжья или свиная, молоко сухое или молоко питьевое, крахмал, лук репчатый, крахмал, цитрат кальция или карбонат кальция или кальция лактатпентагидрат соль, препараты бета-каротина, белок животный изолированный или концентрированный, йодированные молочные белки или йодат калия, СО2-экстракты |
| «Для школьников» | Свинина, печень говяжья или свиная, сердце говяжье или свиное, вода, молоко сухое или молоко питьевое, морковь, цитрат кальция или карбонат кальция или кальция лактатпентагидрат соль, препараты бета-каротина, белок животный изолированный или концентрированный, йодированные молочные белки или йодат калия, СО2-экстракты |
| «Тимка» | Печень говяжья или свиная, вода, свинина, говядина, мясо птицы, молоко сухое или молоко питьевое, морковь, крахмал, цитрат кальция или карбонат кальция или кальция лактатпентагидрат, соль, препараты бета-каротина, белок животный изолированный или концентрированный, йодированные молочные белки или йодат калия, СО2-экстракты |

П р и м е ч а н и я

1 Допускается не включать в состав паштетов следу­ющие компоненты: препараты кальция и бета-каротина, йода.

2 При использовании вкусоароматических компонентов, приведенных в 5.2.1, состав паштетов указывают с учетом фактически применяемых компонентов.

3 При использовании смесей пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, комплексных пищевых добавок, витаминно-минеральных добавок, содержащих ингредиенты, вкусоароматические компо­ненты, пищевые добавки, витамины, минеральные вещества, приведенные в 4.2.2, в компонентном составе паштетов для детского питания указывают состав таких смесей и комплексных пищевых добавок.

**Приложение В**

**(справочное)**

**Рекомендации по использованию**

Паштеты предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

# Приложение Г (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в странах СНГ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Нормативный правовой акт или  технический регламент** | **Государство- участник СНГ** |
| ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» | AM, BY, KZ, KG, RU |
| [ТР ТС 021/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7D20K3) Технический регламент Таможенного союза «[О безопасности пищевой продукции](https://docs.cntd.ru/document/902320560)» | AM, BY, KZ, KG, RU |
| ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» | AM, BY, KZ, KG, RU |
| ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О молока и молочной продукции» | AM, BY, KZ, KG, RU |
| [ТР ТС 029/2012](https://docs.cntd.ru/document/902359401#7D20K3) Технический регламент Таможенного союза «[Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств](https://docs.cntd.ru/document/902359401#7D20K3)» | AM, BY, KZ, KG, RU |
| [ТР ТС 022/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320347#64U0IK) Технический регламент Таможенного союза «[Пищевая продукция в части ее маркировки](https://docs.cntd.ru/document/902320347#64U0IK)» | AM, BY, KZ, KG, RU |
| [ТР ТС 005/2011](https://docs.cntd.ru/document/902299529#64U0IK) Технический регламент Таможенного союза «[О безопасности упаковки](https://docs.cntd.ru/document/902299529)» | AM, BY, KZ, KG, RU |

**Библиография**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

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

УДК

МКС 67.120.10

Ключевые слова: паштеты для детского питания, внешний вид, вкус, запах, консис­тенция, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, влаги, поваренной соли, крахмала, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, витами­нов, минеральных веществ; маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортиро­вание, хранение

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

Разработчики стандарта:

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Директор О.А. Кузнецова

Заместитель директора

по научной работе А.А. Семенова

Руководитель отдела «Специализированного

и функционального питания» А.С. Дыдыкин

Ведущий научный сотрудник,

руководитель направления О.К. Деревицкая

Руководитель отдела «Технического

регулирования» Ю.А. Кузлякина