**МКС 67.120.10**

**Изменение № 1 ГОСТ 31498-2012 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия**

**Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от № )**

**Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС №**

**За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации**

Предисловие. Заменить ссылки: ГОСТ 1.0-92 на ГОСТ 1.0-2015;

ГОСТ 1.2-2009 и его наименование на «ГОСТ 1.2-2015 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Раздел 2. Заменить ссылки: ГОСТ ISO 7218-2011 на ГОСТ ISO 7218-2015; ГОСТ 8558.1-78 на ГОСТ 8558.1-2015; ГОСТ 9793-74 на ГОСТ 9793-2015; ГОСТ 9794-74 на ГОСТ 9794-2015; ГОСТ 10574-91 на ГОСТ 10574-2016; ГОСТ 23042-86 на ГОСТ 23042-2015; ГОСТ 25011-81 на ГОСТ 25011-2017;

ГОСТ 9957-73 и его наименование на «ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»;

ГОСТ 9959-91 и его наименование на «ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки»;

ГОСТ 10444.8-88 и его наименование на «ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °C»;

ГОСТ 10444.11-89 и его наименование на ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов»;

ГОСТ 10444.12-88 и его наименование на «ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»;

ГОСТ 23231-90 и его наименование на «ГОСТ 23231-2016 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы»;

ГОСТ 29045-91 и его наименование на «ГОСТ ISO 973-2016 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»;

ГОСТ 29185-91 и его наименование на «ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях»;

ГОСТ 31450-2012 и его наименование на «ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия».

Исключить ссылки: ГОСТ 21-94; ГОСТ 779-55; ГОСТ 27095-86; ГОСТ 21784-76; ГОСТ 4197-74; ГОСТ 4495-87; ГОСТ 7825-96; ГОСТ 13513-86.

Дополнить ссылками:

«ГОСТ ISO 13493-2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии»

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

ГОСТ 31719-2012 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

ГОСТ 31802-2012 Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия

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

# ГОСТ 32225-2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия;

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия;

ГОСТ 33629-2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия;

ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 34033-2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34480-2018 Мясо и мясные продукты. Определение амфениколов и пенициллинов методом тандемной жидкостной масс-спектрометрии».

Ссылку дополнить сноской: ГОСТ 27569-87\*

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

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия.

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], ГОСТ 31802».

Пункт 5.1.1. После слов «требованиям настоящего стандарта» добавить слова «[1], [2], ГОСТ 31802».

Пункт 5.1.2. Таблицу 1 дополнить строками:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Массовая для витаминов, мг/100г, не менее:  В1  В2  РР | -  -  - | -  -  - | 0,8  0,7  5,0 | -  -  - | -  -  - | -  -  - | -  -  - |
| Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:  Ca  J | 270,0  0,03 | | | | | | |

Таблицу 2 графу «Массовая доля минеральных веществ, мг/100г, не менее», дополнить строкой:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Zn | 3,0 | - | - | 3,0 | - | - | 3,0 | - | - | - | - |

Добавить значение «3,0» показателя «Fe» для колбасок «Сказка-вита».

Исключить показатель «Fe» для колбасок «Тимка».

Таблицу 3 дополнить строками:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее  Ca  J | 270,0 | | |
| 0,03 | 0,03 | - |

Пункт 5.2.1. Заменить ссылки: «ГОСТ 779» на «ГОСТ 34120»; «ГОСТ 27095» на «ГОСТ 32225»; «ГОСТ 21784» на «ГОСТ 31962, ГОСТ 31473»; «ГОСТ 4495» на ГОСТ 33629, [3]»; «ГОСТ 21» на ГОСТ 33222»; «ГОСТ 29045» на «ГОСТ ISO 973».

Исключить ссылку на «ГОСТ 7825».

Исключить абзацы:

«антиокислители, стабилизаторы, эмульгаторы, регуляторы кислотности, не содержащие фосфатов, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет»;

«натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197 (фиксатор окраски Е250)»

«пищевые, комплексные пищевые добавки и витаминно-минеральные добавки, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет»;

Дополнить абзацем: «посолочные смеси (пищевая соль, фиксатор окраски Е 250).»

Пункт 9.1. Заменить ссылки «[1], [2]» на «[4], [5]»

Пункт 9.3. Ссылку «[3]» исключить.

Пункт 9.15. Ссылку «[4]» заменить на «ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 34480».

Пункт 9.23. Дополнить ссылкой:«ГОСТ 31719».

Приложение А. Таблица А.1.

Графу «Калорийность» после слова «ккал» дополнить словами «не более». Значение показателя «Калорийность» для всех наименований продуктов заменить на «270».

Строку для наименования колбасы «Детская-вита» дополнить: для витамина «В1» значением показателя «0,8», для витамина «В2» значением показателя «0,7», для витамина «РР» значением показателя «5,0».

В строке для наименования колбасок «Тимка» исключить значения показателей «Fe», «Zn».

В строке для наименования сарделек «Лицейские» исключить значение показателя «J».

Дополнить приложением Б:

**«Приложение Б**

**(обязательное)**

**Компонентный состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания**

Б.1 Компонентный состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания приведен в таблице Б.1.

Т а б л и ц а Б.1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Компонентный состав |
| Колбас | |
| «Детская» | Говядина, свинина, вода, молоко сухое или молочный белок, яйца куриные или меланж яичный, кальция цитрат, смесь посолочная, соль, каррагинан, чеснок, аскорбиновая кислота, сахар или глюкоза, или глюкоза и мальтодекстрин, тмин, перец душистый или кориандр, йодказеин. |
| «Детская сливочная» | Говядина, свинина, вода, сливки, казеинат натрия, кальция цитрат, смесь посолочная, соль, каррагинан, чеснок, аскорбиновая кислота, сахар или глюкоза, или глюкоза и мальтодекстрин, эмульсии вкусоароматические, йодказеин. |
| П р о д о л ж е н и е т а б л и ц ы Б.1 | |
| Наименование | Компонентный состав |
| «Детская-вита» | Говядина, свинина, вода, казеинат натрия, клетчатка или отруби пшеничные или мука пшеничная или мука текстурированная, кальция цитрат, посолочная смесь, масло пальмовое красное или препараты бета-каротина, соль, каррагинан, чеснок, аскорбиновая кислота, сахар или глюкоза, или глюкоза и мальтодекстрин, эмульсии вкусоароматические, витамины РР, В1, В2, йодказеин. |
| «Тимка» | Говядина, свинина, вода, молоко сухое или молочный белок или соевый белок, крахмал или пшеничная мука или клетчатка или отруби пшеничные или мука текстурированная, кальция цитрат, смесь посолочная, масло пальмовое красное или препараты бета-каротина, соль, каррагинан, аскорбиновая кислота, сахар или глюкоза, или глюкоза и мальтодекстрин, орех мускатный или кардамон, эмульсии вкусоароматические, йодказеин |
| «Любушка» | Говядина, свинина, вода, молоко сухое или молочный белок, яйца куриные или меланж яичный, кальция цитрат, смесь посолочная, соль, каррагинан, укроп и/или петрушка, препараты бета-каротина, аскорбиновая кислота, сахар или глюкоза, или глюкоза и мальтодекстрин, эмульсии вкусоароматические, йодказеин. |
| «Гимнази-ческая» | Говядина, свинина, вода, молоко сухое или молочный белок, мука текстурированная, яйца куриные или меланж яичный, кальция цитрат, смесь посолочная, масло пальмовое красное или препараты бета-каротина, соль, каррагинан, аскорбиновая кислота, сахар или глюкоза, или глюкоза и мальтодекстрин, эмульсии вкусоароматические, йодказеин. |
| «Диабети-ческая детская» | Говядина, мясо птицы, полужирная свинина, вода, кабачки или капуста белокочанная, мука текстурированная, масло растительное, клетчатка или отруби пшеничные или мука пшеничная, кальция цитрат, посолочная смесь, соль, каррагинан, аскорбиновая кислота, эмульсии вкусоароматические, йодказеин. |
| Колбасок | |
| «Детские» | Говядина, свинина, вода, молоко сухое или молочный белок, яйца куриные или меланж яичный, кальция цитрат, смесь посолочная, соль, аскорбиновая кислота, перец душистый или кориандр, орех мускатный и/или кардамон, йодказеин. |
| «Детские витаминизи-рованные» | Говядина, свинина, вода, молоко сухое или молочный белок, яйца куриные или меланж яичный, кальция цитрат, смесь посолочная, соль, аскорбиновая кислота, перец душистый или кориандр, орех мускатный и/или кардамон, витамины РР, В1, В2, йодказеин. |
| «Здоровье» | Говядина, свинина, вода, молоко сухое или молочный белок или соевый белок, клетчатка или отруби пшеничные или мука пшеничная или мука текстурированная, кальция цитрат, смесь посолочная, соль, аскорбиновая кислота, препараты бета-каротина, витамины РР, В1, В2, минеральные вещества Fe, Zn, йодказеин, экстракт петрушки и/или укропа. |
| «Малышок» | Говядина, свинина, вода, крупа манная или мука текстурированная, молоко сухое или молочный белок, яйца куриные или меланж яичный, кальция цитрат, смесь посолочная, соль, аскорбиновая кислота, препараты бета-каротина, эмульсии вкусоароматические, йодказеин. |
| «Сказка» | Говядина, свинина, вода, мясо птицы, молоко сухое или молочный белок, яйца куриные или меланж яичный, кальция цитрат, смесь посолочная, соль, аскорбиновая кислота, препараты бета-каротина, эмульсии вкусоароматические, лактулоза, йодказеин. |
| «Сказка-вита» | Говядина, свинина, мясо птицы, вода, молоко сухое или молочный белок или соевый белок, клетчатка или отруби пшеничные или мука пшеничная или мука текстурированная, кальция цитрат, смесь посолочная, соль, аскорбиновая кислота, витамины РР, В1, В2, эмульсии вкусоароматические, минеральные вещества Fe, Zn, йодказеин. |
|  | |
| П р о д о л ж е н и е т а б л и ц ы Б.1 | |
| Наименование | Компонентный состав |
| «Карапуз» | Баранина, мясо птицы, вода, молоко сухое или молочный белок, яйца куриные или меланж яичный, кальция цитрат, смесь посолочная, соль, каррагинан, аскорбиновая кислота, перец душистый или кориандр, орех мускатный и/или кардамон, йодказеин. |
| «Тимка» | Конина, мясо птицы, вода, молоко сухое или молочный белок, яйца куриные или меланж яичный, кальция цитрат, смесь посолочная, соль, каррагинан, аскорбиновая кислота, препараты бета-каротина, перец душистый или кориандр, орех мускатный и/или кардамон, витамины РР, В1, В2, лактулоза, йодказеин. |
| «Печеноч-ные» | Свинина, говядина, кровь пищевая или альбумин и/или печень, вода, мука текстурированная, казеинат натрия, лук репчатый, клетчатка или отруби пшеничные или мука пшеничная, кальция цитрат, смесь посолочная, масло красное пальмовое или препараты бета-каротина, соль, каррагинан, аскорбиновая кислота, перец душистый или кориандр, орех мускатный и/или кардамон, йодказеин. |
| «Гематоге-новые» | Кровь пищевая или альбумин, свинина, вода, говядина, мяса птицы, текстурированная мука, казеинат натрия, лук репчатый, кальция цитрат, смесь посолочная, масло красное пальмовое или препараты бета-каротина, соль, каррагинан, аскорбиновая кислота, перец душистый или кориандр, орех мускатный и/или кардамон, йодказеин. |
| «Диабети-ческие детские» | Говядина, свинина, вода, масло растительное, молоко сухое или молочный белок или соевый белок, стабилизатор белковый или животный белок, яйца куриные или меланж яичный, клетчатка или отруби пшеничные или мука пшеничная или мука текстурированная, кальция цитрат, смесь посолочная, соль, каррагинан, препараты бета-каротина, аскорбиновая кислота, перец душистый или кориандр, мускатный орех и/или кардамон, витамины РР, В1, В2, минеральные вещества Fe, Zn, йодказеин. |
| Сарделек | |
| «Детские» | Говядина, свинина, вода, крупа манная или мука текстурированная, молоко сухое или молочный белок или соевый белок, яйца куриные или меланж яичный, кальция цитрат, посолочная смесь, соль, каррагинан, сахар или глюкоза, или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота, эмульсии вкусоароматические, йодказеин. |
| «Школьные» | Говядина, свинина, мясо птицы, вода, крупа манная или мука текстурированная, сыр твердый, молоко сухое или молочный белок или соевый белок, кальция цитрат, посолочная смесь, соль, каррагинан, сахар или глюкоза, или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота, препараты бета-каротина, ароматизаторы сыров, эмульсии вкусоароматические, йодказеин. |
| «Лицейские» | Говядина, свинина, вода, мясо птицы, крупа ячменная вареная, молоко сухое или молочный белок или соевый белок, кальция цитрат, посолочная смесь, соль, каррагинан, укроп и/или петрушка, сахар или глюкоза, или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота, эмульсии вкусоароматические. |
| П р и м е ч а н и я  1 Допускается не включать в состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания следующие компоненты: каррагинан, масло красное пальмовое, препараты бета-каротина, чеснок, ароматизаторы сыров.  2 При использовании пищевых добавок и вкусоароматических компонентов, указанных в 5.2.1, в компонентном составе мясных вареных колбасных изделий для детского питания указывают их наличие.  3. При использовании смесей пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, комплексных пищевых добавок, витаминно-минеральных добавок, содержащих ингредиенты, вкусоароматические компоненты, пищевые добавки, витамины, минеральные вещества, указанные в 5.2.1, в компонентном составе мясных вареных колбасных изделий для детского питания указывается состав таких смесей и комплексных пищевых добавок. | |

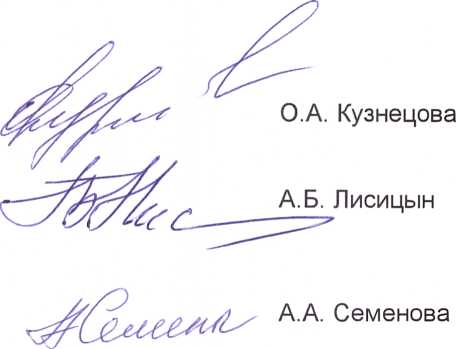
Элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

**«Библиография**

|  |  |
| --- | --- |
| [1] ТР ТС 034/2013 | Технический регламент Таможенного союза  «О безопасности мяса и мясной продукции» |
| [2] ТР ТС 021/2011 | Технический регламент Таможенного союза  «О безопасности пищевой продукции» |
| [3] ГОСТ Р 53946-2010 | Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания Технические условия |
| [4] ГОСТ Р ИСО 17604-2011 | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа |
| [5] ГОСТ Р ИСО 6887-2-2013 | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов |

Разработчики изменения № 1 к ГОСТ 31498-2012:

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение  
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Врио директора

Научный руководитель

Заместитель директора по научной работе

Руководитель отдела «Технического регулирования и систем управления качеством»

З.А. Юрчак

А.С. Дыдыкин

Руководитель отдела функционального и специализированного питания

C:\Users\e.smagina\Desktop\media\image3.jpegC:\Users\e.smagina\Desktop\media\image4.jpegВедущий научный сотрудник, руководитель направления технологии продуктов детского питания

О.К. Деревицкая

Н.Е. Солдатова

Старший научный сотрудник отдела функционального и специализированного питания