|  |  |
| --- | --- |
| **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 МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ

КАША С МЯСОМ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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 1.0–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2015 «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 Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

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 Технические требования…………………………………

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

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

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

Приложение А (справочное) Ингредиентный состав консервов..

Приложение Б (справочное) Информационные данные о пищевой ценности консервов……………………………………………………

Приложение В (справочное) Рекомендации по приготовлению

Библиография……………………………………………………….

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

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

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. КАША С МЯСОМ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

**Тех****нич****еские усло****вия**

Canned meat-contained products. Porridge with meat for child nutrition.

###### Specifications

**Дата** **введения –**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на мясорастительные рубленые стерилизованные консервы «Каша с мясом» (далее – консервы), изготовленные из мяса, ингредиентов растительного происхождения, немясных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов не менее 38%, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста, для реализации в торговле и сети общественного питания

П р и м е ч а н и е – В настоящем стандарте применены термины по [1].

Консервы выпускают следующих наименований:

- «Каша гречневая с говядиной»;

- «Каша гречневая с олениной»;

- «Каша гречневая с кониной»;

- «Каша гречневая с бараниной»;

- «Каша гречневая со свининой»;

- «Каша рисовая с говядиной»;

- «Каша рисовая с олениной»;

- «Каша рисовая с кониной»;

- «Каша рисовая с бараниной»;

- «Каша рисовая со свининой»;

- «Каша перловая с говядиной»;

- «Каша перловая с олениной»;

- «Каша перловая с кониной»;

- «Каша перловая с бараниной»;

- «Каша перловая со свининой»;

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

*ГОСТ (первая редакция)*

- «Каша пшенная с олениной»;

- «Каша пшенная с говядиной»

- «Каша пшенная с кониной»;

- «Каша пшенная с бараниной»;

- «Каша пшенная со свининой»;

- «Каша ячневая с говядиной»;

- «Каша ячневая с олениной»;

- «Каша ячневая с кониной»;

- «Каша ячневая с бараниной»;

- «Каша ячневая со свининой»;

Требования, обеспечивающие безопасность консервов, изложены в 3.2.2, требования к качеству – в 3.2.1, к маркировке – в 3.4.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы 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 572- 2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия

ГОСТ 1129−2013 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 1723 – 2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. 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 и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 8558.1–15 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8808–2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142–2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9959–2015 Мясо и мясные продукты. 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 13345–85 Жесть. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 13830−97 Соль поваренная пищевая. Общие 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 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23042–15 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 26663**–**85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671–2014 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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 29270–95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

ГОСТ 29300-92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

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

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

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

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

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

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

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

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 31707-2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

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

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 31903−2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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

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

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 32226-2013 Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32227-2013 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 32243-2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32273-2013 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

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

ГОСТ 32671–2014 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Общие техни-ческие условия

ГОСТ 33426-2015 Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 33609-2015 Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ.Идентифи-кция и выбор дескриптеров для установления органолептических свойств при многостороннем подходе

ГОСТ 33741–2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

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 Технические требования**

3.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и требованиям [1], [2], вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением рецептур, массовая доля мясных ингредиентов в которых не менее 38 %, режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья, потребительской упаковки.

**3.2 Характеристики**

3.2.1 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 показателя для консервов | |
| показателя | «Каша гречневая с говядиной»,  «Каша гречневая с кониной»,  «Каша гречневая с олениной»,  «Каша гречневая с бараниной» | «Каша рисовая с говядиной»,  «Каша рисовая с кониной»,  «Каша рисовая с олениной»,  «Каша рисовая с бараниной» |
| Внешний  вид и консистенция | Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками мяса в зависимости от ассортимента. Кусочки мяса не содержат хрящей, грубой соединительной ткани. | |
| Цвет | Свойственный используемому сырью и ингредиентам | |
| Запах | Приятный, свойственный данному виду продукта | |
| Вкус | Слабосоленый, свойственный данному виду продукта | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 9,0 | 8,5 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *О к о н ч а н и е т а б л и ц ы 1* | | | |
| Наименование  показателя | Характеристика и значение показателя для консервов | | |
|  | «Каша гречневая с говядиной»,  «Каша гречневая с кониной»,  «Каша гречневая с олениной»,  «Каша гречневая с бараниной» | | «Каша рисовая с говядиной»,  «Каша рисовая с кониной»,  «Каша рисовая с олениной»,  «Каша рисовая с бараниной» |
| Массовая доля жира, %, не более | 9,0 | | |
| Массовая доля хлоридов, %, не более | 1,0 | | |
| Массовая доля углеводов, %, не более | 16,0 | 18,0 | |

Т а б л и ц а 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Характеристика и значение показателя для консервов | |
| показателя | «Каша пшенная с говядиной»,  «Каша пшенная с кониной», «Каша пшенная с олениной», «Каша пшенная с бараниной» | «Каша перловая с говядиной»,  «Каша ячневая с говядиной»,  «Каша перловая с кониной»,  «Каша ячневая с кониной»,  «Каша перловая с олениной»,  «Каша ячневая с олениной»,  «Каша перловая с бараниной»,  «Каша ячневая с бараниной» |
| Внешний  вид и консистенция | Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками мяса в зависимости от ассортимента. Кусочки мяса не содержат хрящей, грубой соединительной ткани. | |
| Цвет | Свойственный используемому сырью и ингредиентам | |
| Запах | Приятный, свойственный данному виду продукта | |
| Вкус | Слабосоленый, свойственный данному виду продукта | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 9,0 | 8,5 |
| Массовая доля жира, %, не более | 10,0 | |
| Массовая доля хлоридов, %, не более | 1,0 | |
| Массовая доля углеводов, %, не более | 16,0 | |

Т а б л и ц а 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Характеристика и значение показателя для консервов | |
| показателя | «Каша гречневая со свининой», «Каша пшенная со свининой», «Каша перловая со свининой», «Каша ячневая со свининой» | «Каша рисовая  со свининой» |
| Внешний  вид и кон- ин--систенция | Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками мяса в зависимости от ассортимента Кусочки мяса не содержат хрящей, грубой соединительной ткани, Допускается незначительное содержание жировой ткани. | |
| Цвет | Свойственный используемому сырью и ингредиентам | |
| Запах | Приятный, свойственный данному виду продукта | |
| Вкус | Слабосоленый, свойственный данному виду продукта | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 7,0 | 6,5 |
| Массовая доля жира, %, не более | 13,0 | |
| Массовая доля хлоридов, %, не более | 1,0 | |
| Массовая доля углеводов, %, не более | 17,5 | |

3.2.2 По микробиологическим показателям и по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов) консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

**3.3 Требования к сырью и материалам**

3.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье и пищевые ингредиенты:

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

- свинину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани от 28 % до 32 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке свинины первой и второй категории в тушах, полутушах, отрубах по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778;

- баранину и ягнятину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке ягнятины и баранины первой и второй категории в тушах по ГОСТ 31777;

- конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке конины первой и второй категории в полутушах, четвертинах по ГОСТ 32225, ГОСТ 32226;

- оленину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке оленины первой и второй категории в тушах и полутушахпо ГОСТ 32273, ГОСТ 32243;

- мясо оленят с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6,0 % ,полученное при разделке, обвалке, жиловкеоленят первой и второй категории в тушах и полутушах по ГОСТ 32273, ГОСТ 32243;

- блоки замороженные из говядины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 12 %); свинины (с массовой долей соединительной и жировой ткани 28%-32%), баранины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %), конины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 12 %), по ГОСТ 31799;

- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

- лук репчатый быстрозамороженный;

- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721, ГОСТ 32284;

- морковь быстрозамороженную;

- масло рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг): подсолнечное «Премиум» по ГОСТ 1129, кукурузное по ГОСТ 8808, соевое по ГОСТ 31760;

- крупы: гречневую по ГОСТ 5550, ячневую и перловую по ГОСТ 5784, рисовую по ГОСТ 6292, пшенную по ГОСТ 572;

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

- воду питьевую.

3.3.2 Используемое при производстве консервов:

- сырье животного происхождения должно быть получено от молодняка здоровых животных (свиней в возрасте до 8 мес (свинок и боровков), крупного рогатого скота, овец, лошадей, оленей), выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, и должно соответствовать требованиям к мясному сырью для питания детей дошкольного и школьного возраста, установленным в [1] и [2]. Мясное сырье в замороженном состоянии должно иметь в любой точке измерения температуру не выше минус 18оС.

3.3.3 Масложировая продукция, используемая при производстве консервов, должна соответствовать требованиям [3].

3.3.4 Для производства консервов не допускается применять:

1) замороженное мясное сырье, условия хранения которого предусматривают использование температур выше минус 18 °С.

2) замороженные овощи со сроком хранения более 12 месяцев.

3.3.5 Допускается использование аналогичных видов сырья, пищевых ингредиентов, характеристики которых соответствуют требованиям 3.3.1– 3.3.4.

**3.4 Маркировка**

3.4.1 Консервы в потребительской упаковке должны иметь маркировку в соответствии с ГОСТ 13534, характеризующую продукцию, и отвечающую требованиям [1], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и дополнительно содержать следующую информацию:

- сведения о том, что консервы предназначены для питания детей дошкольного и школьного возраста;

-обозначение документа, в соответствии с которым изготовлены и могут быть идентифицированы консервы.

***Пример маркировки: «Рубленые мясорастительные стерилизованные консервы для питания детей дошкольного и школьного возраста»***. ***«Гречневая каша с говядиной».***

3.4.2 Сведения об ингредиентном составе представлены в приложении А, сведения о предельных значениях пищевой ценности приведены в приложении Б, рекомендации по приготовлению в приложении В.

3.4.3 Маркировка, характеризующая продукцию, помещенную в транспортную упаковку, по [1], [4], ГОСТ 13534, ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Пределы температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно».

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

**3.5 Упаковка**

3.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

3.5.2 Упаковка консервов – по ГОСТ 13534.

Консервы массой нетто от 190 до 250 г фасуют в следующие виды упаковки:

- стеклянные банки типа IV-51 по ГОСТ 32671, 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 из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой;

- упаковку из полимерных материалов для стерилизуемой продукции.

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

3.5.3 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 [5].

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

3.5.4 Масса нетто упакованных консервов в ящиках из гофрированного картона – не более 20 кг.

3.5.5 Не допускаются для выпуска в обращение банки с дефектами: со значитель-ными механическими повреждениями в виде вмятин, острых граней, нарушения лакового покрытия, бомбажные, со следами коррозии.

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

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

**5 Правила приемки**

5.1 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 %.

5.2 Органолептические показатели, герметичность тары, а также показатели массовой доли жира определяют в каждой партии.

5.3 Показатели массовых долей белка, хлористого натрия (поваренной соли), углеводов 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

5.4 Испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов, антибиотиков, микробиологические показатели) проводят в соответствии с программой производственного контроля и требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 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.

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

5.7 Массовую долю мясных ингредиентов в консервах контролируют по технологическим (рецептурным) журналам предприятия изготовителя по требования контролирующей организации или потребителя.

5.8 При контроле правильности указания изготовителем средних значений показателей пищевой ценности допускается отклонение не более ±2 г, калорийности не более 15 % от фактических значений этих показателей. За фактическое значение массовой доли белка, жира и углеводов принимают среднее значение результатов определения этого показателя в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества продукта. Для контроля отбирают не менее 5 единиц упаковочных единиц. За фактическое значение энергетической ценности принимают расчетное значение».

**6 Методы контроля**

6.1 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.

6.2 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) – по ГОСТ 33741 , ГОСТ 33609, ГОСТ 9959.

6.3 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042, ГОСТ 26183.

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

6.5 Определение массовой доли золы – по ГОСТ 31727.

Массовую долю углеводов

6.6 Определение массовой доли хлорида натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 26186.

6.7 Определение герметичности упаковки – по ГОСТ 8756.18.

6.8 Определение массовой доли нитрита – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299, нитратов – по ГОСТ 29270, ГОСТ 29300.

6.9 Определение содержания токсичных элементов:

-ртути – по ГОСТ 26927.

-кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426.

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

\*

где

-олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

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

-свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426.

6.10 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308.

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

6.12 Определение антибиотиков – по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

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

6.14 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163

6.15 Определение микробиологических показателей:

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

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

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

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

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

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

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

**7 Транспортирование и хранение**

7.1 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.

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

7.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

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

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

УДК 664.8 (637.5 + 664.7):006.032 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясорастительные, каша с мясом, технические условия, «Каша гречневая с говядиной», «Каша гречневая с кониной», «Каша гречневая со свининой», «Каша гречневая с олениной», «Каша гречневая с бараниной», «Каша рисовая с говядиной», «Каша рисовая с кониной», «Каша рисовая со свининой», «Каша рисовая с олениной», «Каша рисовая с бараниной», «Каша пшенная с говядиной», «Каша пшенная с кониной», «Каша пшенная со свининой», «Каша пшенная с олениной», «Каша пшенная с бараниной», «Каша перловая с говядиной», «Каша перловая с кониной», «Каша перловая со свининой», «Каша перловая с олениной», « Каша перловая с бараниной», « Каша ячневая с говядиной», « Каша ячневая с кониной», «Каша ячневая со свининой», «Каша ячневая с олениной», « Каша ячневая с бараниной»

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

**Приложение А**

**(справочное)**

**Ингредиентный состав консервов**

А.1 Ингредиентный состав консервов приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование консервов | Ингредиентный состав\* |
| «Каша гречневая с говядиной» | Говядина, крупа гречневая, вода, лук репчатый, морковь, растительное масло, поваренная соль. |
| « Каша гречневая с кониной» | Конина, крупа гречневая, вода, лук репчатый, морковь, растительное масло, поваренная соль. |
| « Каша гречневая со свининой» | Свинина, крупа гречневая, вода, лук репчатый, морковь, растительное масло, поваренная соль. |
| « Каша гречневая с олениной» | Оленина, крупа гречневая, вода, лук репчатый, растительное масло, морковь, поваренная соль. |
| «Каша гречневая с бараниной» | Баранина, крупа гречневая, вода, лук репчатый, растительное масло, морковь, поваренная соль. |
| «Рисовая каша с говядиной» | Говядина, крупа рисовая, вода, лук репчатый, растительное масло, морковь, поваренная соль. |
| « Каша рисовая с кониной» | Конина, крупа рисовая, вода, лук репчатый, растительное масло, морковь, поваренная соль. |
| «Каша рисовая  со свининой» | Свинина, крупа рисовая, вода, лук репчатый, морковь, поваренная соль. |
| «Каша рисовая  с олениной» | Оленина, крупа рисовая, вода, лук репчатый, растительное масло, морковь, поваренная соль. |
| «Каша рисовая с бараниной» | Баранина, крупа рисовая, вода, лук репчатый, морковь, растительное масло, поваренная соль. |
| « Каша пшенная с говядиной» | Говядина, крупа пшенная, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль. |
| «Каша пшенная с кониной» | Конина, крупа пшенная, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль. |
| « Каша пшенная со свининой» | Свинина, крупа пшенная, вода, лук репчатый, поваренная соль. |
| *Окончание таблицы А.1* | |
| Наименование консервов | Ингредиентный состав |
| «Каша пшенная с олениной» | Оленина, крупа пшенная, вода, лук репчатый, растительное масло, соль. |
| « Каша пшенная с бараниной» | Баранина, крупа пшенная, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль. |
| «Каша перловая с говядиной» | Говядина, крупа перловая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль. |
| «Перловая каша с кониной» | Конина, крупа перловая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль. |
| « Каша перловая со свининой» | Свинина, крупа перловая, вода, лук репчатый, поваренная соль. |
| «Каша перловая с олениной» | Оленина, крупа перловая, вода, лук репчатый, растительное масло, соль. |
| « Каша перловая с бараниной» | Баранина, крупа перловая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль. |
| « Каша ячневая с говядиной» | Говядина, крупа ячневая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль. |
| «Ячневая каша с кониной» | Конина, крупа ячневая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль. |
| «Ячневая каша со свининой» | Свинина, крупа перловая, вода, лук репчатый, поваренная соль. |
| «Каша ячневая с олениной» | Оленина, крупа ячневая, вода, лук репчатый, растительное масло, соль. |
| «Каша ячневая с бараниной» | Баранина, крупа ячневая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль. |
| \* Рецептуры консервов приведены в типовой «Технологической инструкции по производству консервов мясорастительных. Каша с мясом для детского питания», утвержденной директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» | |

**Приложение Б**

**(справочное)**

**Информационные данные о пищевой ценности консервов\***

Б.1 Пищевая ценность 100 г консервов приведена в таблице Б.1.

Т а б л и ц а Б.1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование консервов | Белок, г, не менее | Жир, г, не более | Углеводы\*,г, не более | Энергетическая ценность\*,не более ккал /кДж |
| «Каша гречневая с говядиной» | 9,0 | 9,0 | 16,0 | 180/750 |
| «Каша гречневая с кониной» | 9,0 | 9,0 | 16,0 | 180/750 |
| «Каша гречневая со свининой» | 7,0 | 13,0 | 16,5 | 210/880 |
| «Каша гречневая с олениной» | 9,0 | 9,0 | 16,0 | 180/750 |
| «Каша гречневая с бараниной» | 9,0 | 9,0 | 16,0 | 180/750 |
| «Каша рисовая с говядиной» | 8,5 | 9,0 | 18,0 | 190/780 |
| «Каша рисовая с кониной» | 8,5 | 9,0 | 18,0 | 190/780 |
| «Каша рисовая со свининой | 6,5 | 13,0 | 17,5 | 210/880 |
| «Каша рисовая  с олениной» | 8,5 | 9,0 | 18,0 | 190/780 |
| «Каша рисовая с бараниной» | 8,5 | 9,0 | 18,0 | 190/780 |
| «Каша пшенная с говядиной» | 9,0 | 10,0 | 16,0 | 190/780 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| П р о д о л ж е н и е т а б л и ц ы Б 1 | | | | |
| Наименование консервов | Белок, г, не менее | Жир, г, не более | Углеводы\*г, не более | Энергетическая ценность\*, (калорийность),не более ккал /кДж |
| « Каша пшенная с кониной» | 9,0 | 10,0 | 16,0 | 190/780 |
| «Каша пшенная со свининой» | 8,5 | 13,0 | 17,5 | 220/920 |
| «Каша пшенная с олениной» | 9,0 | 9,0 | 16,0 | 190/780 |
| «Каша пшенная с бараниной» | 9,0 | 9,0 | 16,0 | 190/780 |
| «Каша перловая с говядиной» | 9,0 | 9,0 | 16,0 | 190/790 |
| «Каша перловая с кониной» | 9,0 | 9,0 | 16,0 | 190/790 |
| «Каша перловая со свининой» | 7,0 | 13,0 | 17,5 | 220/910 |
| «Каша перловая с олениной» | 8,5 | 9,0 | 16,0 | 180/770 |
| «Каша перловая с бараниной» | 9,0 | 9,0 | 16,0 | 190/790 |
| «Каша ячневая с говядиной» | 8,5 | 10,0 | 16,0 | 190/780 |
| «Каша ячневая с кониной» | 8,5 | 10,0 | 16,0 | 190/780 |
| «Каша ячневая со свининой» | 8,5 | 13,0 | 17,5 | 220/910 |
| «Каша ячневая с олениной» | 8,5 | 10,0 | 16,0 | 190/780 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| О к о н ч а н и е т а б л и ц ы Б1 | | | | |
| Наименование консервов | Белок, г, не менее | Жир, г, не более | Углеводы\*г, не более | Энергетическая ценность\*, (калорийность),не более ккал /кДж |
| «Каша ячневая с бараниной» | 8,5 | 9,0 | 16,0 | 180/750 |
| \*расчетным путем | | | | |

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

\* В маркировке указываются значения показателей пищевой и энергетической ценности, установленные изготовителем с учетом используемого сырья и технологии производства

**Приложение В**

**(справочное)**

**Рекомендации по приготовлению**

В.1 Рекомендуется перед употреблением разогреть и перемешать.

Извлеченное из банки содержимое хранить в холодильнике в закрытой стеклянной посуде не более суток.

**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 024/2011 | Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»  (ТР ТС 024/2011) от 9 декабря 2011 г №883 |
| [4] | ТР ТС 022/2011 | Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) от 9 декабря 2011 г. № 881 |
| [5] | ТР ТС 005/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) от 16 августа 2011 г. № 769 |

ГОСТ КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. КАША С МЯСОМ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

**Технические условия**

Разработчики стандарта:

ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Б.Лисицын

Заместитель директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А.Семенова

Руководитель отдела «Научно-

прикладные и технологические

разработки» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.С. Дыдыкин

Исполнитель

Ведущий научный сотрудник \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.А. Асланова

Руководитель отдела «Технического

регулирования и систем управления

качеством» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ З.А. Юрчак