

---

**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И  
СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND  
CERTIFICATION(EASC)**

---



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ**

**ГОСТ**  
*(проект, RU, пер-  
вая редакция)*

---

**КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ  
СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ**

**Общие технические условия**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия*

**Минск**

**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и серти-  
фикации**

201

## Предисловие

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

## Сведения о стандарте

1 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»*

© Стандартиформ, 201

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

1 Область применения .....	
2 Нормативные ссылки.....	
3 Термины и определения .....	
4 Общие технические требования.....	
5 Правила приемки.....	
6 Методы контроля.....	
7 Транспортирование и хранение.....	
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 МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ

Общие технические условия

Canned meat-contained for children older than three years

General specifications

---

Дата введения –

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясосодержащие консервы (далее – консервы), предназначенные для питания детей старше трех лет для реализации в торговле и сети общественного питания.

Требования, обеспечивающие безопасность консервов, изложены в 5.2.5, требования к качеству – в 5.2.1, 5.2.2, к маркировке – в 5.4.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте;

ГОСТ 572-60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия

ГОСТ 1129–2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721–85 Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722–85 Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

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

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

ГОСТ 1725–85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 3034 –75 Крупа овсяная. Технические условия

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

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия \*\*

ГОСТ 5312 – 90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 5550–74 Крупа гречневая. Технические условия\*\*\*

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 5981–2011 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6002–69 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6014–68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7066-77 Чечевица тарелочная продовольственная. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 7176–85 Картофель свежий продовольственный, заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

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

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

ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия

ГОСТ 7968– 89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7975–2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

---

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

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53946-2010 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия»

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

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

ГОСТ 8808–2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142–90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9959–91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.7–86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*

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

ГОСТ 10444.9–88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*

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

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

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

ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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

ГОСТ 13345–85 Жесть. Технические условия

---

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

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

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

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

ГОСТ 13907–86 Баклажаны свежие. Технические условия

ГОСТ 13908–68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14176 –69 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 15877–70 Кукуруза сахарная консервированная. Технические условия\*\*

ГОСТ 16020-70 Скот для убоя. Термины и определения

ГОСТ 17594–81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 21149–93 Хлопья овсяные. Технические условия

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах.

Общие требования

ГОСТ 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26574–85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия\*\*\*\*

---

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

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

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



ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств паке-  
тирования. Общие технические требования

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологи-  
ческих анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и  
мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26832–86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Техниче-  
ские условия

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для  
определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27568-87 Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия

ГОСТ 27747–88 Мясо кроликов. Технические условия

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

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29270–95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нит-  
ратов

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

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

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

ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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 В1 и М1

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ 31452–2012 Сметана. Технические условия

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

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

ГОСТ 31476-2012 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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

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

ГОСТ 31583–2012 Капуста морская мороженая. Технические условия

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

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

ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31660–2012 Продукты пищевые. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации йода

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 31726-2012 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия

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

ГОСТ 31748-2012 Продукты пищевые. Определение афлатоксина В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31759-2012 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760–2012 Масло соевое. Технические условия

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Метод определения антибиотиков

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

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

ГОСТ 31983–2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159–2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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

ГОСТ 32225–2013 Лошади для уоя. 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 32244–2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

ГОСТ 32261–2013 Масло сливочное. 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 32285–2013 Свекла 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 технические условия

ГОСТ 32752–2014 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32791-2014 Репа столовая молодая свежая. Технические условия

ГОСТ 33102-2014 Продукция мясной промышленности. Классификация

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33422-2015 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли йодтирозинов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

**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 (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### **3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 16020 и термины с соответствующими определениями:

**3.1 кусковые мясосодержащие консервы для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, измельченных на кусочки массой от 5 до 20 г, тушеных в собственном соку, соусе или бульоне.

**3.2 рубленые мясосодержащие консервы для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания из кусков мяса размером от 16 до 25 мм, в виде монолитной равномерно перемешанной массы из мясных и немясных ингредиентов.

**3.3 фаршевые мясосодержащие консервы для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде монолитного фарша однородной или неоднородной структуры с размером частиц от 3 до 5 мм, сохраняющего форму при извлечении из банки, либо в виде формованных изделий в бульоне, рассоле или соусе.

Примечание - К формованным изделиям из фарша относят сосиски, фрикадельки и др.

**3.4 паштетные мясосодержащие консервы для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов с добавлением пищевых субпродуктов.

**3.5 эмульгированные мясосодержащие консервы для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой эмульгированной текучей массы.

**3.6 первые обеденные мясосодержащие блюда для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания в виде первых обеденных блюд, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов.

**3.7 вторые обеденные мясосодержащие блюда для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания в виде вторых обеденных блюд, с гарниром, без гарниров, в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов.

#### **4. Классификация**

Классификация консервов в соответствии с [1], ГОСТ 33102.

В зависимости от технологии производства консервы подразделяют на:

- кусковые;

- рубленые;
- фаршевые;
- паштетные;
- эмульгированные;
- первые обеденные блюда;
- вторые обеденные блюда.

## **5 Общие технические требования**

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документам на конкретные наименования консервов, вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением рецептур, режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья, потребительской упаковки и требований, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### **5.2 Характеристики**

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика показателя для консервов						
	кусковых	рубленых	фаршевых	паштетных	первых обеденных блюд	вторых обеденных блюд	эмульгированных
Внешний вид	Кусочки мяса или субпродуктов и растительных компонентов массой от 5 до 20 г произвольной формы в собственном соку, соусе или бульоне. Кусочки мяса не содержат хрящей, грубой соединительной ткани. Соус без заварившихся комочков муки, без признаков расслаивания. Бульон в разогретом состоянии от желтоватого до светлорычного цвета с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутность бульона	Монолитный равномерно перемешанный продукт из измельченного мяса, субпродуктов или смеси мяса и субпродуктов с размером кусочков от 16 до 25 мм с растительными компонентами. Допускается незначительное количество бульона в желеобразном состоянии	Монолитный, равномерно перемешанный фарш из мясных и немясных ингредиентов с размером частиц от 3 до 5 мм однородный или со структурными ингредиентами или формованные изделия из фарша в бульоне, рассоле, соусе. Бульон, рассол прозрачные, допускается наличие взвешенных белковых веществ в виде хлопьев	Однородная масса или однородная масса с включениями структурных компонентов	Смесь кусочков мясных и немясных ингредиентов, в основной массе сохранивших свою форму, в бульоне или однородная пюреобразная масса с включениями мелких кусочков овощей или мяса, или без них. Допускается незначительное отслаивание жидкости при хранении	Свойственный одноименным блюдам. Кусковые и формованные изделия – не деформированные	Однородная гомогенная масса. Допускается незначительное отслаивание жидкости при хранении

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика показателя для консервов						
	кусковых	рубленых	фаршевых	паштетных	первых обеденных блюд	вторых обеденных блюд	эмульгированных
Консистенция	Кусочки мяса - мягкие, соус – однородный. Растительные компоненты мягкие, но не разваренные, в основной массе, сохранившие свою форму.	Мягкая	Мягкая, сочная	Мажущаяся	Кусочки мяса и растительных компонентов мягкие, допускаются единичные кусочки разваренных овощей, крупы и мяса или пюреобразная текучая	Мягкая, свойственная одноименным блюдам	Однородная, текучая
Запах и вкус	Свойственные используемому сырью без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый, не острый						или слегка сладковатый



5.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование	Характеристика и значение показателей для консервов	
	мясорастительных	растительно-мясных
Массовая доля белка, %, не менее	4,0	1,5
Массовая доля жира, %, не более	15,0	6,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,2	
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0	
Массовая доля пшеничной, рисовой муки, %, не более	5,0	

5.2.3 Массовую долю мясных ингредиентов в консервах, массовую долю формованных изделий из фарша регламентируют в нормативных или технических документах на консервы.

5.2.4 Консервы могут вырабатываться обогащенными витаминами и/или минеральными веществами в соответствии с [2]. Содержание витаминов, минеральных веществ в обогащенных консервов устанавливают в нормативных документах на конкретные наименования консервов, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 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 нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье, пищевые ингредиенты и добавки, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны отвечать требованиям для пищевых компонентов, используемых при производстве продуктов для питания детей старше трех лет, установленных [1]–[5] или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления консервов применяют следующее сырье, пищевые ингредиенты и добавки:

- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%, не более 9%, не более 12%, полученную при разделке, обвалке, жиловке говядины первой и второй категории в полутушах, четвертинах, отрубках ГОСТ 31797, ГОСТ 31798;

- телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке телятины первой и второй категории в тушах, полутушах, четвертинах по ГОСТ 31798;

- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 13 % до 17 % , от 28 % до 32 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке свинины первой и второй категории в тушах, полутушах, отрубках по ГОСТ 31778, ГОСТ 31476;

- мясо кролика жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9 %, полученное при разделке, обвалке, жиловке тушек кроликов первой категории, тушек кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747;

- конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке конины первой категории в полутушах и четвертинах по ГОСТ 32225, ГОСТ 32226;

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

- оленину и мясо оленят первой и второй категории с массовой долей жировой ткани не более 9 %, полученные при разделке, обвалке, жиловке оленины первой и второй категории в тушах и полутушах по ГОСТ 32227, оленину по ГОСТ 32273, ГОСТ 32243;

- блоки замороженные из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, 12 %, телятины с массовой долей жировой ткани не более 9 %, свинины с массовой долей жировой ткани 13 % – 17 % или 28 % – 32 %, конины с мас-

совой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 % по ГОСТ 31799;

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

- блоки замороженные из субпродуктов по ГОСТ 31799;

- субпродукты (печень, сердце, язык) по ГОСТ 32752, ГОСТ 32244;

- блоки замороженные из жилованной оленины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;

- масло коровье несоленое сладкосливочное по ГОСТ 32261;

- масло растительное рафинированное дезодорированное с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг: подсолнечное «Премиум» по ГОСТ 1129; соевое по ГОСТ 31760; кукурузное по ГОСТ 8808; рапсовое ГОСТ 31759; оливковое;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;

- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;

- молоко питьевое по ГОСТ 31450;

- белки растительные изолированные, концентрированные;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;

- продукты яичные по ГОСТ 30363;

- казеинат натрия с массовой долей белка не менее 85,0 %;

- клетчатку соевую, пшеничную, морковную, овсяную, яблочную, волокна свекловичные;

- концентрат молочной сыворотки;

- альбумин черный пищевой;

- мальтодекстрин;

- сахар-песок по ГОСТ 33222;

- сметану с содержанием жира не более 20% по ГОСТ 31452;

- сливки питьевые с содержанием жира не более 15 % по ГОСТ 31451;

- концентрат сывороточный белковый, концентрат молочной сыворотки;

- муку из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 31491;

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

- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;

- муку кукурузную по ГОСТ 14176;

- муку (рисовую, гречневую, овсяную) для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;

- крупу овсяную по ГОСТ 3034;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- крупу ячменную (перловую, ячневую) по ГОСТ 5784;
- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- хлопья овсяные по ГОСТ 21149;
- пшено шлифованное по ГОСТ 572;
- макаронные изделия из твердых сортов пшеницы по ГОСТ 31743;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 7697, ГОСТ 32159;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- томат-пюре по ГОСТ 3343 с содержанием сухих веществ 20 % высшего сорта;
- томат-пасту по ГОСТ 3343 с содержанием сухих веществ 20 % - 40%;
- овощи свежие, быстрозамороженные, в том числе: капусту белокочанную по ГОСТ 1724; лук репчатый по ГОСТ 1723; морковь столовую по ГОСТ 1721, ГОСТ 32284; картофель по ГОСТ 6014, ГОСТ 7176, ГОСТ 26832; тыкву продовольственную по ГОСТ 7975; томаты по ГОСТ 1725; кабачки по ГОСТ 31822; свеклу по ГОСТ 1722, ГОСТ 32285; перец сладкий по ГОСТ 13908, капусту цветную по ГОСТ 7968, горох овощной по ГОСТ 5312, баклажаны по ГОСТ 13907; горошек зеленый, кукурузу сахарную зерно;

- овощи сушеные (лук репчатый, капуста, морковь, чеснок, зелень петрушки, укропа, сельдерея, коренья петрушки, сельдерея) по ГОСТ 32065;

- картофель сушеный;
- капусту морскую мороженую по ГОСТ 31583 или сушеную;
- порошок топинамбура;
- фасоль продовольственную по ГОСТ 7758;
- фасоль стручковую замороженную;
- сыр твердый по ГОСТ 27568;
- репу столовую свежую по ГОСТ 32791;
- горошек зеленый консервированный;
- кукурузу сахарную консервированную по ГОСТ 15877;
- чечевицу тарелочную продовольственную по ГОСТ 7066;
- огурцы соленые консервированные (без уксуса);

- кислоту лимонную (Е 330) по ГОСТ 31726;
- грибы (шампиньоны, вешенки) свежие, сушеные, замороженные;
- овощные порошки;
- зелень свежую (петрушки, укропа, сельдерея)
- белые корни петрушки, сельдерея свежие;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- соевый лецитин (Е 322);
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- препараты йодированных молочных белков с содержанием йода не более 15%;
- бета-каротин (2 %-ный раствор бета-каротина в воде или 0,1 %-ный раствор бета-каротина в масле);
- эмульсии вкусоароматические, экстрактыпряно-ароматического растительного сырья (укропа, петрушки, сельдерея, перца душистого, кориандра), полученные СО<sub>2</sub> экстракцией, без применения химических растворителей;
- воду питьевую.

5.3.2 Для изготовления консервов допускается применять витамины и минеральные вещества в соответствии с [2] и их комплексы (премиксы).

5.3.3 Для изготовления консервов допускается применять пищевые добавки (стабилизаторы), разрешенные к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт.

5.3.4 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, кроликов), 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 старше трех лет, установленным в [1] и [2]. Мясное сырье в замороженном состоянии должно иметь температуру не выше минус 18°С.

- прочее сырье (пищевые ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2]-[5].

5.3.5 Для производства консервов не допускается применять:

1) мясное сырье:

- полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;
- замороженное более одного раза;
- замороженное со сроком годности более 6 мес.;
- с массовой долей общего фосфора свыше 0,2 %;
- замороженное, условиях хранения которого предусматривают использование

температур выше минус 18 °С.

2) генетически модифицированные компоненты;

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

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

## 5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы в потребительской упаковке должны иметь маркировку в соответствии с ГОСТ 13534, характеризующую продукцию, и отвечающую требованиям [1], [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и содержать следующую информацию:

- наименование консервов с указанием «стерилизованные», информации о группе продукции;

- вид консервов («кусковые», «рубленые», «фаршевые», «паштетные», «эмульгированные», «первые обеденные блюда», «вторые обеденные блюда»);

- состав консервов;

- массу нетто;

- сведения о том, что консервы предназначены для питания детей старше трех лет;

-наименование и 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);

- дату изготовления продукта (число, месяц, год);

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

- рекомендации по приготовлению;

- пищевую ценность 100 г продукта;

- массовую долю минеральных веществ, витаминов (при их внесении) в 100 г продукта, а также их содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности детей старше трех лет;

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

- единый знак обращения продукции на рынке.

**Пример маркировки: «Говядина с картофелем и морковью». Консервы мясорастительные кусковые для питания детей старше трех лет, стерилизованные».**

5.4.2 Маркировка, характеризующая продукцию, помещенную в транспортную упаковку, по [1], [6], ГОСТ 13534, ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно».

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

## 5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская, транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [7] и обеспечивать сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.2 Упаковка консервов – по ГОСТ 13534.

Консервы массой нетто от 100 до 350 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, изготовленные по ГОСТ 5981 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 комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием;

- упаковку из полимерных материалов для стерилизуемой продукции.

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

5.5.4 Консервы упаковывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 с обечайкой и картонными прокладками или блоками в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 и в другую упаковку, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

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

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

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

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

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

## **6 Правила приемки**

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

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

6.2 Рекомендуется органолептические показатели, герметичность упаковки и массовую долю жира определять в каждой партии.

6.3 Показатели массовой доли белка, крахмала, хлористого натрия, муки определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Показатели массовой доли витаминов – для витаминизированных консервов и массовой доли минеральных веществ – для консервов, обогащенных минеральными компонентами, изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в квартал. Периодичность контроля устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.4 Испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов, антибио-



тиков, микробиологические показатели) проводят в соответствии с программой производственного контроля и требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 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.

6.6 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).

6.7 Массовую долю формованных изделий из фарша определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

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

## **7 Методы контроля**

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

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

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

7.4 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011.

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

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

7.7 Определение массовой доли муки – по закладке в соответствии с рецептурным журналом.

7.8 Определение крахмала – по ГОСТ 10574.

7.9 Определение диоксинов – по ГОСТ 31983.

7.10 Определение герметичности упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.11 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927;
- мышьяка – по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538.
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.
- олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.12 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение антибиотиков – по [8], ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ ISO 13493.

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

7.15 Определение микотоксинов – по ГОСТ 31748, ГОСТ 30711, ГОСТ 28038 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 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 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31746.

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

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

7.20 Определение ГМО – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.21 Определение массовой доли йода по ГОСТ 31660, ГОСТ 33422.

7.22 Определение массовой доли витаминов и минеральных веществ – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.23 Определение массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794.

## **8 Транспортирование и хранение**

8.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, по ГОСТ 13534. Транспортирование

по железной дороге проводят в летний период – в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период – в изотермических вагонах с подогревом.

Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0 °С до 25 °С.

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

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

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

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

Библиография

- [1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) от 9 октября 2013 г №68
- [2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) от 09 декабря 2011 № 880
- [3] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) от 9 октября 2013 г №67
- [4] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) от 9 декабря 2011 г №883
- [5] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- [6] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) от 9 декабря 2011 г. № 881
- [7] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) от 16 августа 2011 г. № 769
- [8] Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства МУ 3049–84. Утверждены Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 29.06.1984

УДК 664.8/9:613.22:006.32

МКС 60.120.10

---

Ключевые слова: консервы мясосодержащие для питания детей старше трех лет, кусковые, рубленые, фаршевые, паштетные, эмульгированные, первые обеденные блюда, вторые обеденные блюда, общие технические условия

---

Директор



Лисицын А. Б.

Заместитель директора



Семенова А. А.

Руководитель отдела  
научно-прикладных и тех-  
нологических разработок



Дыдыкин А.С.

Руководитель направления



Деревицкая О.К.

Руководитель отдела  
«Техническое регулирова-  
ние и системы управления  
качеством»



Юрчак З. А.

