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

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия*

**Минск**

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

202

Предисловие

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

Цели, основные принципы и 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 «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

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

За принятие проголосовали:

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

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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) Информационные сведения о пищевой ценности мясных рубленых полуфабрикатов………………………………..

Приложение Б (справочное) Информационные сведения о содержаниивитаминов и минеральных веществ в мясных рубленых полуфабрикатах ……………………………………………………………………

Приложение В (обязательное) Компонентный состав мясных рубленых полуфабрикатов………………………………………………………..

Приложение Г (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

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

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ**

**ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**Технические условия**

Semi-prepared ground meat products for children nutrition.

Specifications

**Дата** **введения –**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на мясные рубленые полуфабрикаты, предназначенные для питания детей (далее – полуфабрикаты) в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания.

Полуфабрикаты вырабатываются следующих наименований:

Для питания детей старше полутора лет: котлетки «Детские».

Для питания детей старше трех лет: бифштексы «Детский» и «Детский-вита», котлета для гамбургера «Детская»; люля-кебаб «Сказка»; ромштексы «Буратино», «Буратино» витаминизированный», «Диетический» и «Чиполлино», крокеты «Детские», шницели «Детский» и «Классный», котлеты «Школьные» и «Говяжьи «Школьные», ежики «Детские», зразы «Детские», палочки «Детские», биточки «Детские», фрикадельки «Детские», тефтели «Детские», наггетсы «Детские».

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

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ OIML R 76-1-2011 Государственная система обеспечения единства измере-ний (ГСИ). Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования.

ГОСТ ISO 973-2016 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. 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 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытани

ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 8558.1―2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808―2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

ГОСТ 9794―2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9959―2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

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

ГОСТ 10444.12–2013 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 10574-2016 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192―96 Маркировка грузов. Технические условия

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

ГОСТ 23042―2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

ГОСТ 25011― 2017 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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

ГОСТ 26670―91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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 26987―86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

ГОСТ 27568–87 Твердые сычужные сыры и сырные продукты для экспорта. Технические условия

ГОСТ 27842―88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 28402―89 Сухари панировочные. Общие технические условия

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

ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

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

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

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия

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

ГОСТ 31476―2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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 31654―2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659―2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671―2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определе-ния 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 31746―2012 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylocoсcus aureus

ГОСТ 31747―2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760-2012 Масло соевое. 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 31962-2015 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 32008―2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32031―2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. 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 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 32967 -2014 Полуфабрикаты мясные для детского питания

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 33629-2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

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 (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 примененны термины по [1], [2], ГОСТ 32967-2014.

**4**  **Технические требования**

**4.1 Характеристики**

4.1.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуры и технологический процесс, а также требованиям, установленным [1], [2], ГОСТ 32967.

4.1.3 По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1,2,3.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Т а б л и ц а 1 |  | | | | | | | | |
| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов | | | | | | | | |
| Категория Б | | | | | Категория А | | | |
| Ромштекс «Буратино» | Ромштекс «Бура-тино» витамини-зированный» | | Ромштекс «Диетический» | | Котлета для  гамбургера «Детская» | | Бифштекс  «Детский» | Бифштекс  «Детский-вита» |
| Внешний вид | Форма округло или фигурно-приплюснутая. Допускается выпуск полуфабрикатов иной формы | | | | | | | | |
| Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями, без разорванных и ломаных краев | | | | | Поверхность ровная, без разорванных и ломаных краев | | | |
| Вкус и запах | В сыром виде – свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде – свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха | | | | | | | | |
| Вид на разрезе | Равномерно перемешанный фарш | | | | | | | | |
| Консистенция | В доведенном до кулинарной готовности виде – сочная, некрошливая | | | | | | | | |
| Масса единицы изделия, г | От 50 до 100 | | | | | | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 14,0 | | | | | | | | |
| Массовая доля жира, не более % | 18,0 | | | | | 12,0 | 13,0 | | |
| Массовая доля хлорида натрия, %, не более | 0,9 | | 0,9 | | 0,7 | 0,9 | 0,9 | | 0,9 |
| Массовая доля влаги, %, не более | 72,0 | | | | | | | | |
| Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей, %, не более | 4,0 | | 4,0 | | 4,0 | 16,0 | ― | | ― |
| Массовая доля общего фосфора, %, не более | 0,25 | | | | | |  | | |
| Массовая доля крахмала,%, не более | ― | | | | | | 5,0 | | |
| Массовая доля витаминов, мг%, не менее: |  | |  | |  |  |  | |  |
| В1 | ― | | 1,0 | | ― | ― | ― | | 1,0 |
| В2 | ― | | 1,0 | | ― | ― | ― | | 1,0 |
| РР | ― | | 10,0 | | ― | ― | ― | | 10,0 |
| С | ― | | 50,0 | | ― | ― | ― | | 50,0 |
| Массовая доля β-каротина, мг% | 1,0 | | 1,0 | | 1,0 | ― | ― | | 1,0 |
| Массовая доля, минеральных веществ:  йода, мг%, не менее  9  кальция, мг% | ―  ― | | 0,03  270,0 | | ―  ― | ―  ― | ―  ― | | 0,03  270,0 |

Т а б л и ц а 2

10

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  показателя | Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов категории Б | | | | | | | |
| Ромш-текс «Чи-поллино» | Котлеты «Школьные» | Котлеты «Говяжьи «Школьные» | Котлетки «Детские» | Наггетсы «Детские» | Биточки «Детские» | Шницель «Детский» | Шницель «Классный» |
| Внешний вид | Форма округло-приплюснутая. Поверхность равно-мерно посыпана панировочными сухарями. Допускается выпуск полуфабрикатов разнообразной формы и без панировочных сухарей | | | | | Форма округло-при-плюснутая | Форма овально-приплюс-нутая, поверхность ровная | |
| Поверхность равномерно посы-пана панировочными сухарями | |  |
| Вкус и запах | В сыром виде – свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде – свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха | | | | | | | |
| Вид на разрезе | Равномерно перемешанный фарш | | | | | | | |
|  | | | | | с включениями крупы |  | |
| Консистенция | В доведенном до кулинарной готовности виде – сочная, некрошливая, мягкая | | | | | | | |
| Масса единицы изделия, г | От 50 до 100 | | | От 30 до 50 | | От 50 до 100 | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 14,0 | 10,0 | | 12,0 | 10,0 | 12,0 | 12,0 | 13,0 |
| Массовая доля жира, % | 8,0 | 15,0 | 10,0 | 12,0 | 17,0 | 12,0 | 9,0 | 12,0 |
| Массовая доля хлорида натрия, %, не более | 0,9 | | | 0,6 | 0,9 | | | |
| Массовая доля общего фосфора, %, не более | 0,25 | | | | | | | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 72,0 | | | | | | | |
| Массовая доля крахмала,%, не более | ― | | | 5,0 | ― | 5,0 | ― | |
| Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей, %, не более | 4,0 | 16,0 | | 4,0 | 16,0 | ― | 4,0 | ― |
| Массовая доля минеральных веществ:  йода, мг%, не менее  кальция, мг% | ―  ― | | | | | | 0,03  270,0 | ―  ― |

Т а б л и ц а 3

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  показателя | Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов | | | | | | | | | | | | | | | |
| Категории Б | | | | Категории А | | Категории Б | | | | | | | | | |
| Ежики «Детские» | Фрикадельки «Детские» | Зразы «Детские» | | | Люля-кебаб «Сказка» | | Палочки «Детские | | | Тефтели «Детские» | | Крокеты  «Детские» | Котлетки пече-ночны«Детские» | | |
| Внешний вид | Форма | | | | | | | | | | | | | | | |
| шаровидная поверхность ровная | | яйцевидно- приплюснутая с тупыми концами | | | удлиненно-цилиндри-ческая | | цилиндрическая прямоугольная, длина до 10 см | | | шаровид-ная или цилиндри-ческая | | шаровид-ная или удлиненно-шарообраз-ная | | округло-приплюсну-тая | |
| Поверхность без разорванных и ломаных краев и трещин, равномерно посыпана панировочными сухарями | | | | | | | |
| Поверхность ровная | | | |
| Вкус и запах | В сыром виде – свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде– свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вид на разрезе | Равномерно перемешанный фарш | | | | | | | | | | | | | | | |
| с включе-ниями риса |  | с начинкой | | |  | | | | | с включениями риса | |  | | | |
| Консистенция | В доведенном до кулинарной готовности виде – сочная, некрошливая | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса единицы изделия, г | От 30 до 40 | От 10 до 25 | От 50 до 100 | | | От 30 до 40 | | | | | От 50 до 100 | | От 30 до 40 | | От 50 до 100 | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 10,0 | 11,0 | | 7,0 | | 14,0 | | | 11,0 | | 11,0 | | 13,0 | | 13,0 | |
| Массовая доля жира, %, не более | 13,0 | 12,0 | 13,0 | | | 9,0 | | | | 12,0 | | 12,0 | 7,0 | | | 14,0 |
| Массовая доля хлорида натрия, %, не более | 0,9 | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,9 | | | |
| Массовая доля общего фосфора, %, не более | 0,25 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 72,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля крахмала,%, не более | 5,0 | | |  | | | | | | | 5,0 | | 5,0 | | 5,0 | |
| Массовая доля хлеба, %, не более |  |  | 4,0 | | | 4,0 | | | | 4,0 |  | |  | | 4,0 | |
| Массовая доля минеральных веществ:  11  йода, мг%, не менее  кальция, мг% | ―  ― | ―  ― | 0,03  160,0―270,0 | | | ―  ― | | | | ―  ― | ―  ― | | ―  ― | | ―  ― | |

4.1.4 По микробиологическим показателям полуфабрикаты не должны превышать норм, установленных для продуктов детского питания, соответствующих [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.5 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов не должно превышать норм, установленных для продуктов детского питания, соответствующих [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

**4.2 Требования к сырью и материалам**

4.2.1 Мясное сырье, пищевые ингредиенты и добавки, используемые для изготовления полуфабрикатов, по показателям безопасностим должны отвечать требованиям для пищевых компонентов, используемых при производстве продуктов для питания детей, установленных [1]-[5] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

- говядину первой и второй категории упитанности по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798, а также полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, 12 % и 20 %;

- свинину первой, второй и третьей категории по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778, а также полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 % и от 50 % до 60 %;

- баранину, полученную при ее разделке баранины жилованной с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %;

* блоки замороженные из жилованной говядины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 6 %, 12 % и 20 %), свинины (с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 % и не более 50 %), печени по ГОСТ 31799; свинины (с массовой долей жировой ткани от 50 % до 70 %), баранины (с содержанием жировой и соединительной ткани не более 6 %) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- мясо котлетное говяжье для детского питания с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- мясо котлетное свиное для детского питания с массовой долей жировой ткани не более 30 %;

- печень от разных видов животных;

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

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 33629;

- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;

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

- молоко питьевое;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;

- продукты яичные по ГОСТ 30363;

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

- клетчатку соевую, пшеничную, морковную, овсяную, яблочную, волокна свекло-вичные;

- концентрат молочной сыворотки;

- овощи свежие, сушеные и быстрозамороженные, в том числе: лук репчатый по ГОСТ 1723; морковь столовую по ГОСТ 1721; картофель по ГОСТ 6014; лук репчатый, морковь сушеные, по ГОСТ 32065;

- грибы свежие (вешенки, шампиньоны);

- сыр твердый по ГОСТ 27568;

- хлеб пшеничный по ГОСТ 27842 из муки не ниже первого сорта;

- хлеб белый из пшеничной муки высшего и первого сортов по ГОСТ 26987;

- крупу манную по ГОСТ 7022;

- крупу гречневую по ГОСТ 5550 не ниже первого сорта;

- крупу рисовую по ГОСТ 6292 не ниже первого сорта;

- отруби пшеничные диетические;

- сухари панировочные по ГОСТ 28402;

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

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

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

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

- соль поваренную йодированную;

- перец душистый по ГОСТ 29045;

- перец душистый молотый;

- зелень свежую и сушеную (укроп, петрушку, сельдерей);

- экстракты семян укропа, петрушки, полученные СО2 экстракцией, без применения химических растворителей; эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания;

- кальций лимоннокислый 4-водный (цитрат кальция, регулятор кислотности Е333) с массовой долей основного вещества не менее 97,5 %;

бета-каротин (2%-й раствор бета каротина в воде или 0,1% раствор бета каротина в масле)

- йодированные молочные белки с содержанием йода не более 15 %;

- кислоту никотиновую (витамин РР, Е375);

- кислоту аскорбиновую (витамин С, антиокислитель Е300);

- тиамин бромид (витамин В1);

- рибофлавин (витамин В2, Е101);

- смеси пищевых ингредиентов для мясных полуфабрикатов для детского питания;

- смеси витаминно-минеральные для мясных полуфабрикатов для детского питания;

- воду питьевую.

4.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства полуфабрикатов, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечать ветеринарно-санитарным требованиям [1], [2] и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей раннего возраста или для питания детей старше трех лет в зависимости от назначения полуфабрикатов в соответствии с [1], [2] и законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.3 Для производства полуфабрикатов не допускается применять:

а) мясное сырье:

- полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;

- замороженное более одного раза;

- замороженное со сроком годности более 6 мес.;

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

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

б) компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных организмов;

в) овощи замороженные со сроком годности более 12 мес;

4.2.4 Допускается использование аналогичных видов сырья, пищевых ингредиентов и добавок, характеристики которых соответствуют требованиям 4.2.1– 4.2.3.

**5. Маркировка**

5.1 Каждая единица продукции, упакованной в потребительскую упаковку, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию.

Маркировка должна соответствовать требованиям [2], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и должна содержать:

- наименование полуфабриката с указанием: рубленый , формованный;

- состав полуфабрикатов;

- категорию полуфабрикатов;

- термическое состояние;

- массу нетто;

- сведения о том, что полуфабрикаты предназначены для питания детей старше полутора лет или для питания детей старше трех лет;

- дату изготовления и упаковывания;

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

- рекомендации по приготовлению;

- 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);

- пищевую ценность 100 г полуфабрикатов;

- содержание витаминов, минеральных веществ (при их внесении), а также их содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности;

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

- информацию о подтверждении соответствия;

- обозначение настоящего стандарта, в соответствии с которым изготовлены полуфабрикаты;

- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза для государств-членов Таможенного союза.

***Пример маркировки полуфабрикатов:***

***«Шницель «Детский». «Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б для питания детей старше трех лет, охлажденный».***

5.2 Транспортная маркировка – по [2], [6], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», с обозначением настоящего стандарта и нормативной или технической документации, в соответствии с которой изготовлены полуфабрикаты.

**6 Упаковка**

6.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Полуфабрикаты упаковывают в упаковочные материалы (пакеты из пленочных материалов, лотки из полимерных материалов, коробки из картона и др.), обеспечивающие их качество, безопасность и сохранность в процессе транспортирования, хранения и реализации.

6.3 Полуфабрикаты выпускают весовыми и фасованными. Полуфабрикаты фасуют в потребительскую упаковку массой до 500 г;

Для общественного питания допускается выпуск полуфабрикатов весовыми не более 20 кг.

6.4 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

6.5 Продукцию упаковывают в чистые, сухие, без постороннего запаха многооборотные ящики: полимерные, алюминиевые, а также в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142.

В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают продукт одной даты выработки и одного наименования.

6.6 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках не более 30 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг; в контейнерах, таре – оборудовании – не более 250 кг.

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

**7 Правила приемки**

7.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии – по [2], объем выборок и правила приемки – по ГОСТ 32951.

7.2 Каждая партия продукции должна проходить органолептический контроль.

7.3 Показатели массовой доли хлорида натрия (поваренной соли), хлеба определяют в каждой партии; жира, белка, общего фосфора, крахмала, микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 30 дн. Контроль номинальной массы одного изделия, температуры продукта осуществляют не реже 2-х раз в течение смены, а также по требованию контролирующей организации.

Показатели массовой доли витаминов (В1, В2, РР, С, β каротин) – для витаминизированных изделий и массовой доли минеральных веществ (кальций, йод) – для изделий, обогащенных минеральными компонентами, определяют изготовителем периодически, но не реже одного раза в квартал. Периодичность контроля устанавливает изготовитель.

7.4 Периодически в соответствии с программой производственного контроля или по требованию потребителя или контролирующей организации изготовитель подтверждает соответствие массовой доли мышечной ткани (категории), заявленному в маркировке на основании рецептурных журналов и результатов контроля качества используемого жилованного мяса. Порядок и периодичность контроля качества используемого жилованного мяса устанавливает изготовитель в соответствии в программе производственного контроля.

7.5 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

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

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

**8 Методы контроля**

8.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям – по ГОСТ 4288, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164.

8.2 Определение органолептических показателей (внешний вид, запах, цвет) – по ГОСТ 9959.

8.3 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042.

8.4 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011.

8.5 Определение массовой доли хлорида натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957.

8.6 Определение массовой доли нитрита – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

8.7 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.

8.8 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308.

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

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

8.11 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

8.12 Определение микробиологических показателей:

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

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

- Staphylococcus aureus – по ГОСТ 31746;

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

- Listeria monocytogenes – по ГОСТ 32031;

- плесеней – по ГОСТ 10444.12;

- молочнокислых микроорганизмов – по ГОСТ 10444.11.

8.13 Определение массовой доли витаминов и минеральных веществ – по нормативным документам действующим на территории государства, принявшего стандарт, йода- по ГОСТ 31660.

8.14 Определение массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794.

8.15 Определение массовой доли хлеба – по ГОСТ 4288.

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

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

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

8.19 Определение температуры полуфабриката  
 8.19.1 Средства измерений и вспомогательное оборудование  
 Термометр цифровой с диапазоном измерения от минус 30°С до 120°С, с ценой деления 0,1°С или другие приборы, обеспечивающие измерение температуры в заданном диапазоне.  
 8.19.2 Выполнение измерений  
 Для измерения температуры от каждой партии полуфабрикатов осуществляют выборку потребительских упаковочных единиц в соответствии с [ГОСТ 32951](http://docs.cntd.ru/document/1200113849) (таблица 4). В случае, если потребительская упаковочная единица содержит один продукт, то измерение температуры проводят в любой точке полуфабриката из каждой выбранной упаковки. Если в потребительской упаковочной единице содержится несколько единиц продукции, то измерение проводят в одном изделии из каждой выбранной упаковки.  
 8.19.3 Обработка результатов измерений  
 За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение температуры, полученное в результате измерения всех отобранных полуфабрикатов.  
 8.20 Определение диоксинов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

8.22 Определение массы полуфабриката проводят на лабораторных весах по ГОСТ OIML.R 76-1.

8.23 Массу упаковок проверяют на весах для статического взвешивания.

8.24 Определение массовой доли мышечной ткани в полуфабрикатах определяют по ГОСТ 32967.

**9 Транспортирование и хранение**

9.1 Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят: охлажденные – при температуре воздуха от минус 1°С до 4 оС включительно, подмороженные – при температуре воздуха от минус 5 оС до минус 2 оС включительно, рубленые замороженные – при температуре не выше минус 18 оС.

9.2 Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят: охлажденные – при температуре воздуха от минус 1°С до 4 оС включительно, подмороженные – при температуре воздуха от минус 5 оС до минус 2 оС включительно, замороженные – при температуре не выше минус 18 оС.

9.3 Полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных минус 2 оС, для замороженных – минус 18 оС.

9.4 Реализацию полуфабрикатов осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

9.5 Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

**Приложение А**

**(справочное)**

**Информационные сведения о пищевой ценности**

**мясных рубленых полуфабрикатов**

А.1 Пищевая ценность мясных рубленых полуфабрикатов в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката | Наименование показателя | | | |
| Белок, г, не менее | Жир, г, не более | Углево-ды, г, не более | Энергетическая ценность, кДж/ккал |
|
| Ромштекс «Буратино» | 13,0 | 17,0 | 5,0 | 180-220/ |
| Ромштекс «Буратино» витаминизированный» | 13,0 | 17,0 | 5,0 | 180-220/750-920 |
| Ромштекс «Диетический» | 14,0 | 16,0 | 3,0 | 170-200/700-840 |
| Котлета для гамбургера «Детская» | 14,0 | 11,0 | 7,0 | 170/700 |
| Бифштекс «Детский» | 14,0 | 13,0 | 5,0 | 180/750 |
| Бифштекс «Детский-вита» | 14,0 | 13,0 | 5,0 | 180/750 |
| Ромштекс «Чиполлино» | 14,0 | 8,0 | 3,0 | 140/590 |
| Котлеты «Школьные» | 10,0 | 15,0 | 9,0 | 210/880 |
| Котлеты «Говяжьи «Школьные» | 11,0 | 10,0 | 9,0 | 150/600 |
| Котлетки «Детские» | 12,0 | 12,0 | 5,0 | 170-180/700-750 |
| Нагетсы «Детские» | 10,0 | 17,0 | 7,0 | 210/880 |
| Биточки «Детские» | 11,0 | 12,0 | 6,0 | 170/700 |
| Шницель «Детский» | 12,0 | 9,0 | 9,0 | 160/670 |
| Шницель «Классный» | 13,0 | 12,0 | 1,0 | 160/670 |
| Ежики «Детские» | 10,0 | 13,0 | 6,0 | 170/700 |
| Фрикадельки «Детские» | 10,0 | 12,0 | 6,0 | 170/700 |
| Зразы «Детские» | 11,0 | 12–16 | 4,0 | 130-140/500-590 |
| Люля-кебаб «Сказка» | 14,0 | 9,0 | 1,0 | 140/590 |
| Палочки «Детские» | 11,0 | 12,0 | 3,0 | 160/670 |
| Тефтели «Детские» | 10,0 | 12,0 | 5,0 | 160/670 |
| Крокеты «Детские» | 13,0 | 7,0 | 3,0 | 140/590 |
| Котлетки печеночные «Детские» | 13,0 | 14,0 | 2,0 | 180/750 |

П р и м е ч а н и е – В маркировке указываются фактические значения показателей пищевой и энергетической ценности, массовой доли витаминов и минеральных веществ с указанием процента их содержания от суточной нормы для детей старше 1,5 лет и трех лет, установленные изготовителем с учетом используемого сырья и технологии производства. Допускается указывать средние значения показателей пищевой ценности

**Приложение Б**

**(справочное)**

**Информационные сведения о содержании витаминов и минеральных веществ в мясных рубленых полуфабрикатах, обогащенных витаминами и минеральными веществами**

Б.1 Информационные сведения о содержаниив 100 г продукта витаминов и минеральных веществ в мясных рубленых полуфабрикатах, обогащенных витаминами и минеральными веществами приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката | Наименование показателя | | | | | | |
| Нормируемое содержание витаминов в полуфабрикате, мг/100, не менее  (% от суточной нормы) | | | | | Нормируемое содержание минеральных веществ в полуфабрикате, мг/100 г, не менее (% от суточной нормы\*) | |
| В1 | В2 | РР | С | β-каротин | кальций | йод |
| Ромштекс «Буратино» | ― | ― | ― | ― | 1,0 (25 %\*) | ― | ― |
| Ромштекс «Диетический» | ― | ― | ― | ― | 1,0 (25 %\*) | ― | ― |
| Ромштекс «Буратино» витаминизированный | 1,0 (90 %) | 1,0  (80 %) | 10,0  (70 %) | 50,0  (120 %) | 1,0 (25 %\*) | 270,0(26 %) | 0,03 (26%) |
| Бифштекс «Детский-вита» | 1,0 (90 %) | 1,0  (80 %) | 10,0  (80 %) | 50,0  (120 %) | 1,0 (25 %\*) | 270,0(26 %) | 0,03 (26%) |
| Щницель «Детский» | ― | ― | ― | ― | ― | 270,0(26 %) | 0,03 (26%) |
| Зразы «Детские» | ― | ― | ― | ― | ― | 270,0(26 %) | 0,03 (26%) |
| \* От суточной нормы витамина А. | | | | | | | |

**Приложение В (обязательное)**

**Компонентный состав мясных рубленых полуфабрикатов**

В.1 Компонентный состав мясных рубленых полуфабрикатов приведен в таблице В.1.

Т а б л и ц а В.1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование колбасных изделий | Состав мясных рубленых полуфабрикатов |
| Ромштекс «Буратино» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, свинина с массовой долей жировой ткани от 30 до 50%, вода питьевая, сухари панировочные, молоко сухое обез-жиренное, яйца куриные, лук репчатый свежий, клетчатка, бета-каротин, соль поваренная пищевая,перец душистый молотый |
| Ромштекс «Буратино витаминизированный» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, свинина с массовой долей жировой ткани от 30 до 50%, вода питьевая, сухари панировочные, молоко сухое обез-жиренное, яйца куриные, лук репчатый свежий, цитрат кальция, клетчатка, бета-каротин, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, кислота аскорбиновая, кислота никотиновая, рибофлавин, тиамин бромид, йодированные молочные белки с содержанием йода не более 15 % |
| Ромштекс «Диетический» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, свинина с массовой долей жировой ткани от 30 до 50%, белок соевый изолированный гидратированный, вода питьевая, сухари панировочные, клетчатка, бета-каротин, соль поваренная профилактическая |
| Котлета для гамбургера «Детская» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, хлеб пшеничный, вода питьевая, масло растительное,сухари панировочные, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый |
| Бифштекс «Детский» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, свинина с массовой долей жировой ткани от 50 до 60%, вода питьевая, крупа манная,молоко питьевое, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый |
| Бифштекс «Детский-вита» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, свинина с массовой долей жировой ткани от 50 до 60%, вода питьевая, крупа манная,молоко питьевое, цитрат каль-ция, бета каротин, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, кислота аскорбиновая, кислота никотиновая, рибофла-вин, тиамин бромид, йодированные молочные белки с содержанием йода не более 15 % |
| Ромштекс «Чиполлино» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, белок соевый изолированный гидратированный, мясо птицы, вода, сухари панировоч-ные,яйца куриные, лук репчатый свежий,соль поваренная пищевая, перец душистый молотый |
| Котлеты «Школьные» | Мясо котлетное говяжье, мясо котлетное свиное, вода питьевая, хлеб пшеничный, сухари панировочные,молоко сухое обезжи-ренное, яйца куриные, лук репчатый свежий, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый |
| Котлеты «Говяжьи «Школьные» | Мясо котлетное говяжье, вода питьевая, хлеб пшеничный, сухари панировочные,молоко сухое обезжиренное, яйца куриные, лук репчатый свежий, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый |
| Котлетки «Детские» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, свинина с массовой долей жировой ткани от 28 до 32%, вода питьевая, крупа манная,сухари панировочные, молоко сухое обезжиренное, яйца куриные, лук репчатый свежий, клетчатка, соль поваренная профилактическая, СО2- экстракты |
| Нагетсы «Детские» | Мясо котлетное свиное, мясо птицы, хлеб пшеничный, мо-локо питьевое, лук репчатый свежий, яйца куриные,сухари панировочные, соль поваренная пищевая, вода питьевая, СО2- экстракты |
| Биточки «Детские» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20%, вода питьевая,крупа гречневая, лук репчатый свежий, яйца куриные, сухари панировочные, масло растительное, соль поваренная пищевая, зелень петрушки, укропа, СО2- экстракты |
| Шницель «Детский» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, молоко питьевое, хлеб пшеничный, сухари пани-ровочные, клетчатка, цитрат кальция, масло растительное, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый |
| Шницель «Классный» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, мясо котлетное свиное, белок соевый изолиро-ванный гидратированный, вода питьевая, лук репчатый свежий, яйца куриные, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый |
| Ежики «Детские» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, мясо котлетное свиное,вода питьевая, лук репчатый свежий, крупа рисовая,крупа манная. клетчатка, соль поваренная пищевая, СО2- экстракты |
| Фрикадельки «Детские» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, мясо котлетное свиное, вода питьевая, крупа манная, лук репчатый свежий, яйца куриные, клетчатка, соль поваренная пищевая, СО2- экстракты |
| Зразы «Детские» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, начинка (грибы отварные, лук припущенный, соль поваренная) или начинка (сыр твердый), свинина с массовой долей жировой ткани от 50 до 60%, яйца куриные, сухари панировочные, цитрат кальция,соль поваренная пищевая, йоди-рованные молочные белки с содержанием йода не более 15 % |
| Люля-кебаб «Сказка» | Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9%, мясо птицы, белок соевый изолированный гидрати-рованный, вода питьевая, лук репчатый свежий, клетчатка, масло растительное, соль поваренная пищевая, СО2- экстракты |
| Палочки «Детские» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, мясо котлетное свиное, хлеб пшеничный, вода питьевая, яйца куриные, сухари панировочные, лук репчатый свежий, молоко сухое обезжиренное, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый |
| Тефтели «Детские» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, мясо котлетное свиное, крупа рисовая, лук репчатый свежий, яйца куриные соль поваренная пищевая, зелень петрушки, укропа, перец душистый молотый |
| Крокеты «Детские» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, вода питьевая, морковь свежая, молоко сухое обезжиренное, лук репчатый свежий, яйца куриные, крупа рисовая, клетчатка, соль поваренная пищевая, СО2- экстракты |
| Котлетки печеночные «Детские» | Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12%, печень говяжья, молоко питьевое,крупа манная, лук репчатый свежий, яйца куриные, клетчатка, соль поваренная пищевая, СО2- экстракты |

**Приложение Г (справочное)**

**Рекомендации по приготовлению**

Полуфабрикаты мясные замороженные приготавливают без проведения предварительного размораживания.

Полуфабрикаты без панировки могут быть сварены на пару или в небольшом количестве воды. Продолжительность варки от 20 до 35 мин. в зависимости от массы полуфабрикатов.

Полуфабрикаты могут приготовлены в пароконвектомате при паро-конвекционном режиме.

Полуфабрикаты панированные и без панировки обжаривают на сковороде с двух сторон в нагретом сливочном масле в течение 10 минут, затем укладывают на противень, смазанный маслом, и доводят до готовности в жарочном или духовом шкафах при температуре 250-280 °С в течение 5-10 мин.

**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] | ТР ТС 024/2011 | Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» |
| [4] | ТР ТС 033/2013 | Технический регламент Таможенного союза «О безо-пасности молока и молочной продукции» |
| [5] | ТР ТС 022/2011 | Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» |
| [6] | ТР ТС 005/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» |

УДК МКС 67.120.10

Ключевые слова: полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания, внешний вид, вкус и запах, консистенция, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, хлористого натрия, общего фосфора, витаминов, минеральных веществ, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

ГОСТ Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания

Технические условия

Разработчики стандарта:

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

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кузнецова О.А.

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

Руководитель отдела «Специализи-

рованного и функционального питания» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дыдыкин А.С.

Ведущий научный сотрудник,

руководитель направления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Деревицкая О.К.

И.о. руководителя отдела «Технического

регулирования и систем управления

качеством» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кузлякина Ю.А.