

**КОНСЕРВЫ ПТИЧЬИ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Общие технические условия

Издание официальное

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП), Межгосударственным техническим комитетом МТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 16 от 8 октября 1999 г.)

За принятие проголосовали:

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|----------------------------|---|
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт |
| Республика Беларусь | Госстандарт Беларуси |
| Грузия | Грузстандарт |
| Киргизская Республика | Киргизстандарт |
| Республика Молдова | Молдовастандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикгосстандарт |
| Туркменистан | Главная государственная инспекция Туркменистана |
| Республика Узбекистан | Узгосстандарт |
| Украина | Госстандарт Украины |

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии 1 февраля 2000 г. № 21-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30650—99 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2001 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2000
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

КОНСЕРВЫ ПТИЧЬИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Canned poultry meat for baby nutrition. General specifications

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные консервы для питания детей до трехлетнего возраста, вырабатываемые на основе мяса и субпродуктов птицы на предприятиях, обеспечивающих санитарно-гигиенические требования к производству мясных консервов.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья потребителей, изложены в 4.1, 4.2.1, 4.2.2—4.2.4, маркировке — в 4.4 настоящего стандарта.

Нормативные документы на конкретный вид продукции должны содержать требования не ниже установленных настоящим стандартом.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 37—91* Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 779—55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 2874—82** Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 7697—82*** Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7724—77 Мясо. Свинына в тушах и полутушах. 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 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.2—94*4 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*

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

* На территории Российской Федерации за исключением масла сливочного Вологодского действует ГОСТ Р 52969—2008.

** На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.1.4.1074—2001 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия.

*4 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*.

- ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*
ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*
ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
- ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.14—91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду
ГОСТ 13277—79* Молоко коровье пастеризованное. Технические условия
ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование
- ГОСТ 13830—97** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 21784—76*** Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
- ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 25391—82*4 Мясо цыплят-бройлеров. 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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения железа
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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

3 Классификация

В зависимости от степени измельчения консервы вырабатывают:
гомогенизированные — для детей с 5-месячного возраста;
пюреобразные — для детей с 7-месячного возраста;
крупноизмельченные — для детей с 9-месячного возраста.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое. Технические условия.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

*** На территории Российской Федерации в части мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) действует ГОСТ Р 52702—2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия.

*4 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52702—2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия.

4 Общие технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и другой утвержденной документации, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением санитарно-гигиенических требований к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста, инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях и гигиенических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма | | |
|---|--|----------------------|--------------------------------|
| | гомогенизированных | пюреобразных | крупноизмельченных |
| Внешний вид | Однородная масса с размерами частиц в основной массе продукта до 0,3 мм до 1,5 мм до 3,0 возможно незначительное отделение влаги | | |
| Цвет | Соответствующий применяемому сырью, возможно незначительное потемнение верхнего слоя | | |
| Запах и вкус | Свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый | | |
| Консистенция | Нежная, кремобразная, без крупитчатости | Мягкая, пюреобразная | Мягкая, в виде мелких кусочков |
| Массовая доля белка, %, не менее | | 7,0 | |
| Массовая доля жира, %, не более | | 15 | |
| Массовая доля сухого остатка, %, не менее | | 16,0 | |
| Массовая доля хлоридов, %, не более | | 0,4 | |
| Массовая доля костных включений, %, не более | | 0,21 | |
| Массовая доля кальция, %, не более | | 0,10 | |
| Примечания | | | |
| 1 Массовая доля частиц свыше установленного размера должна составлять: до 10 % — в гомогенизированных консервах, до 20 % — в пюреобразных и крупноизмельченных. | | | |
| 2 Показатели массовой доли костных включений и кальция определяют только в консервах, для выработки которых используется мясо механической обвалки. | | | |

4.2.2 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, установленным органами здравоохранения.

4.2.3 Показатели содержания витаминов в консервах устанавливаются нормативным документом на конкретный вид продукции и должны соответствовать нормам, установленным санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории независимого государства.

4.2.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитрозаминов и радионуклидов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными пра-

вилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории независимого государства.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки консервов применяют:

тушки молодой птицы потрошенные, 1-й и 2-й категории по ГОСТ 25391, ГОСТ 21784;

мясо птицы кусковое;

мясо птицы механической обвалки для продуктов детского питания;

сердце, печень, мышечный желудок птицы;

масло коровье несоленое по ГОСТ 37;

молоко коровье по ГОСТ 4495, ГОСТ 13277;

жир куриный;

говядину по ГОСТ 779;

свинину по ГОСТ 7724;

крахмал по ГОСТ 7699, ГОСТ 7697;

добавки пищевые растительного происхождения;

белки молочные;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830;

соль лечебно-профилактическую или профилактическую;

сахар-песок по ГОСТ 21;

витамины В₁, В₂, РР, А, Е;

экстракты пряностей;

воду питьевую по ГОСТ 2874.

При применении других аналогичных видов сырья и материалов, не уступающих по качественным характеристикам перечисленным, они должны соответствовать требованиям действующих документов, согласованных с органами здравоохранения, или должны быть разрешены ими для выработки данного вида продукта.

4.3.2 Сырье и материалы должны соответствовать требованиям действующих документов, санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующих на территории независимого государства, а также санитарно-гигиеническим требованиям к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста, утвержденным органами здравоохранения.

Применение субпродуктов взрослой птицы, не отвечающих требованиям, предъявленным к сырью для детского питания, не допускается.

Применение мяса и субпродуктов гусей и уток, а также пряностей не допускается.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка консервов — по ГОСТ 13534*, на этикетке потребительской тары с продуктом, кроме установленных обозначений, должно быть указано:

вид консервов и возраст детей, для которых предназначен продукт;

гриф «Детское питание».

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков «Верх», «Беречь от солнечных лучей», «Хрупкое. Осторожно».

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

Упаковка может производиться в потребительскую и транспортную тару по нормативным документам из материалов, разрешенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Показатели массовой доли хлоридов, белка, кальция, костных включений и размеров частиц продукта являются гарантийными и определяются изготовителем с установленной им периодичностью, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.3 Контроль микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным органами здравоохранения.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51074—2003.

5.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов и витаминов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами здравоохранения и гарантирующим безопасность продукции.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к контролю — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

6.2 Методы контроля — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 25011, ГОСТ 26183, ГОСТ 26186, ГОСТ 28561.

6.3 Методы органолептического анализа — по ГОСТ 8756.1.

6.4 Метод определения размеров частиц.

6.5 Метод определения массовой доли костных включений и кальция.

6.6 Методы бактериологического контроля — по ГОСТ 10444.1—ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7—ГОСТ 10444.9, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.14, ГОСТ 30425.

6.7 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935, ГОСТ 30178.

Определение содержания антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов — по методам, утвержденным органами здравоохранения.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

Транспортирование на железнодорожном транспорте производится в изотермических вагонах, обеспечивающих в летний и зимний периоды температуру от 0 до 20 °С, в переходный период допускается перевозка в крытых вагонах.

7.2 Консервы хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 до 20 °С без резких ее колебаний и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов должен нормироваться действующим документом на конкретный вид продукта.

Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ОСТ 10-049—94 Мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания. Технические условия

ТУ 10.02.865—90 Субпродукты птицы. Технические условия

ТУ 9215-219-00008064—97 Жир куриный топлёный для продуктов детского питания. Технические условия

ТУ 18-11-5—88 Соль лечебно-профилактическая и профилактическая. Технические условия

ОСТ 10-045—94 Консервы птицы для детского питания. Метод определения дисперсности

ОСТ 10-044—94 Продукты переработки птицы. Методы определения массовой доли костных включений и кальция

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

СанПиН 2.1.4.1074—2001 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»

УДК 664.91:637.54:006.354

МКС 67.120.20

Н16

ОКП 92 1627

Ключевые слова: консервы, область применения, нормативные ссылки, классификация, общие технические условия, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя
