

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 31498-2012 Изделия колбасные вареные для детского питания.

ГОСТ 31498-2012

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Cooked sausage products for child's nutrition. Specifications

МКС 67.120.10

Дата введения 2013-07-01

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М.Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации (ТК 226)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 23-24 мая 2012 г. N 41)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29](#)

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ноября 2012 г. N 1478-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 31498-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Стандарт подготовлен на основе [ГОСТ Р 53645-2009](#)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

ВНЕСЕНО [Изменение N 1](#), утвержденное и введенное в действие [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03.09.2019 N 609-ст](#) с 01.01.2020

Изменение N 1 внесено изготовителем базы данных по тексту ИУС N 11, 2019 год

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные мясные колбасные изделия [колбасы, колбаски (сосиски), сардельки], предназначенные для питания детей старше трех лет (далее - вареные колбасные изделия).

Вареные колбасные изделия выпускают в следующем ассортименте:

колбасы: "Детская", "Детская сливочная", "Детская-вита", "Диабетическая детская", "Тимка", "Любушка", "Гимназическая";

колбаски (сосиски): "Детские", "Детские витаминизированные", "Здоровье", "Малышок", "Сказка", "Сказка-вита", "Диабетические детские", "Карапуз", "Гематогеновые", "Печеночные", "Тимка";

сардельки: "Детские", "Школьные", "Лицейские".

Колбасные изделия [колбаски (сосиски), сардельки] выпускают вареными и/или вареными пастеризованными.

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке - в разделе 6.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

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 83-79](#) Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия

[ГОСТ 84-76](#) Реактивы. Натрий углекислый 10-водный. Технические условия

[ГОСТ 975-88](#) Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

[ГОСТ 1341-2018](#) Пергамент растительный. Технические условия

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 1723-86](#) Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

[ГОСТ 1724-85](#) Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

[ГОСТ 1760-2014](#) Подпергамент. Технические условия

[ГОСТ 2156-76](#) Натрий двууглекислый. Технические условия

[ГОСТ 4148-78](#) Реактивы. Железо (II) серноокисное 7-водное. Технические условия

[ГОСТ 4174-77](#) Реактивы. Цинк серноокислый 7-водный. Технические условия

[ГОСТ 5784-60](#) Крупа ячменная. Технические условия

[ГОСТ 6309-93](#) Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

[ГОСТ 7022-97](#) Крупа манная. Технические условия

[ГОСТ 7699-78](#)¹⁾ Крахмал картофельный. Технические условия

¹⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 53876-2010](#) "Крахмал картофельный. Технические условия".

[ГОСТ 7730-89](#) Пленка целлюлозная. Технические условия

[ГОСТ 7977-87](#) Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

[ГОСТ 8273-75](#) Бумага оберточная. Технические условия

[ГОСТ 8558.1-2015](#) Продукты мясные. Методы определения нитрита

[ГОСТ 8808-2000](#) Масло кукурузное. Технические условия

[ГОСТ 9792-73](#) Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 9793-2016](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги

[ГОСТ 9794-2015](#) Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

[ГОСТ 9957-2015](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

[ГОСТ 9958-81](#)¹⁾ Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

¹⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54354-2011](#) "Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа".

[ГОСТ 9959-2015](#) Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

[ГОСТ 10354-82](#) Пленка полиэтиленовая. Технические условия

[ГОСТ 10444.8-2013](#) (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Vacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30°C

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[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 14192-96](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 14838-78](#) Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

[ГОСТ 14961-91](#) Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

[ГОСТ 17308-88](#) Шпагаты. Технические условия

[ГОСТ 18251-87](#) Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

[ГОСТ 23042-2015](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

[ГОСТ 23231-2016](#) Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

[ГОСТ 25011-2017](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

[ГОСТ 26927-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26928-86](#) 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 26932-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 27568-87](#) Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия

[ГОСТ 27569-87](#)²⁾ Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

²⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 55909-2013](#) "Чеснок свежий. Технические условия".

[ГОСТ 29048-91](#) Пряности. Мускатный орех. Технические условия

[ГОСТ 29052-91](#) Пряности. Кардамон. Технические условия

[ГОСТ 29055-91](#) Пряности. Кориандр. Технические условия

[ГОСТ 29056-91](#) Пряности. Тмин. Технические условия

[ГОСТ 29185-2014](#) (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- [ГОСТ 29270-95](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
- [ГОСТ 29299-92](#) (ИСО 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
- [ГОСТ 29301-92](#) (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала
- [ГОСТ 30178-96](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- [ГОСТ 30538-97](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- [ГОСТ 30726-2001](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*
- [ГОСТ 31450-2013](#) Молоко питьевое. 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 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 и определения бактерий рода *Salmonella*
- [ГОСТ 31708-2012](#) (ISO 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий *Escherichia coli*. Метод наиболее вероятного числа
- [ГОСТ 31719-2012](#) Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)
- [ГОСТ 31746-2012](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*
- [ГОСТ 31747-2012](#) (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
- [ГОСТ 31777-2012](#) Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия
- [ГОСТ 31778-2012](#) Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
- [ГОСТ 31796-2012](#) Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава
- [ГОСТ 31797-2012](#) Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
- [ГОСТ 31798-2012](#) Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия
- [ГОСТ 31799-2012](#) Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

[ГОСТ 31802-2012](#) Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия

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

[ГОСТ 32225-2013](#) Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

[ГОСТ 33222-2015](#) Сахар белый. Технические условия

[ГОСТ 33319-2015](#) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

[ГОСТ 33629-2015](#) Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

[ГОСТ 33922-2016](#) Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

[ГОСТ 34033-2016](#) Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

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

[ГОСТ 34255-2017](#) Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

[ГОСТ 34480-2018](#) Мясо и мясные продукты. Определение амфениколов и пенициллинов методом тандемной жидкостной масс-спектрометрии

[ГОСТ ISO 973-2016](#) Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ ISO 6887-2-2017 Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясной продукции ¹⁾

¹⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р ИСО 6887-2-2013](#) "Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов".

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

ГОСТ ISO 17604-2017 Микробиология пищевой цепи. Отбор проб с туши для микробиологического анализа ²⁾

²⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р ИСО 17604-2011](#) "Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа".

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному справочному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. 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.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [\[1\]](#), [\[2\]](#), [ГОСТ 31802](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Раздел 4. (Исключен, [Изм. N 1](#)).

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Вареные колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта [\[1\]](#), [\[2\]](#), [ГОСТ 31802](#), вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.1.2 Вареные колбасные изделия по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-3.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас							
	"Детская"	"Детская сливочная"	"Детская-вита"	"Тимка"	"Любушка"	"Гимназическая"	"Диабетическая детская"	
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков							
Консистенция	Упругая							
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком* может содержать кусочки говядины размером не более 8 мм - с включениями овощей красной и зеленой окраски и перловки или перловки крупы							
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха							
Форма, размер и товарная отметка	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см, в натуральной или искусственной оболочке, закрепленные металлическими скрепками с наложением петли или без нее (в маркированной оболочке) или в немаркированной оболочке							
	с одной перевязкой на нижнем конце батона	с двумя перевязками на нижнем конце батона	с двумя перевязками посередине батона	с одной перевязкой на верхнем конце батона	с тремя перевязками посередине батона	с одной перевязкой посередине батона	с двумя перевязками посередине батона	
Массовая доля жира,	22,0							

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

% , не более							
Массовая доля белка, %, не менее	12,0						
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003						
Массовая доля влаги, %, не более	70,0						
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25						
Массовая доля крахмала, %, не более	-	-	-	5,0	-	5,0	2,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006						
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:							
В ₁	-	-	0,8	-	-	-	-
В ₂	-	-	0,7	-	-	-	-
РР	-	-	5,0	-	-	-	-
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:							
Са	270,0						
Ј	0,03						
* При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин.							

Таблица 1. (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасок (сосисок)
-------------------------	---

	"Диабетическая детская"	"Детская"	"Детская витаминизированная"	"Здоровье"	"Малышок"	"Сказка"	"Сказка-вита"	"Карапуз"	"Гематогеновые"	"Печеночные"	"Тимка"
Внешний вид	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в упаковках										
Консистенция	Нежная, в разогретом виде - сочная										
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком*							От темно-красного до коричневого цвета			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха										
Форма и размер	Батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной или искусственной оболочке, или закрепленные скобами в искусственной оболочке, длиной от 5 до 11 см, диаметром от 14 до 32 мм										
Массовая доля жира, %, не более	22,0										
Массовая доля белка, %, не менее	12,0										
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003										
Массовая доля влаги, %, не более	70,0										
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,2	0,25
Массовая доля лактулозы, мг/100 г**, не более	-	-	-	-	-	1,5	-	-	-	-	1,5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006										
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:											

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

B ₁	0,8	-	0,8	0,8	-	-	0,8	-	-	-	0,8
B ₂	0,7	-	0,7	0,7	-	-	0,7	-	-	-	0,7
PP	5,0	-	5,0	5,0	-	-	5,0	-	-	-	5,0
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:											
Fe	3,0	-	-	3,0	-	-	3,0	-	-	-	-
Ca	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0
J	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Zn	3,0	-	-	3,0	-	-	3,0	-	-	-	-

* При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин.

** При дополнительном внесении лактулозы.

Таблица 2. (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сарделек		
	"Детские"	"Школьные"	"Лицейские"
Внешний вид	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в вакуумных упаковках		
Консистенция	Нежная, в разогретом виде - сочная		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха		
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком* <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 5px;"> с включениями кусочков сыра с включениями зелени петрушки или укропа </div>		
Форма, размер	Батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной или искусственной оболочках, или закрепленные скобами в искусственной оболочке, длиной от 7 до 9 см, диаметром от 32 до 44 мм		
Массовая доля жира, %, не более	22,0		
Массовая доля белка, %, не	12,0		

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

менее			
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003		
Массовая доля влаги, %, не более	70,0		
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25		
Массовая доля крахмала, %, не более	5,0		
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006		
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:			
Ca	270,0		
J	0,03	0,03	-
* При дополнительном внесении бета-каротина.			

Таблица 3. (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.1.3 По микробиологическим показателям вареные колбасные изделия должны соответствовать нормам, установленными нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, микотоксинов, нитратов (при контроле растительного сырья), пестицидов, радионуклидов, диоксинов в колбасных изделиях не должно превышать допустимых уровней, установленных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления вареных колбасных изделий, в том числе импортные, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Для выработки вареных колбасных изделий применяют следующее сырье и материалы:

- говядину первой и второй категории упитанности по [ГОСТ 34120](#), [ГОСТ 31797](#) и [ГОСТ 31798](#) и полученную при ее разделке:

говядину жилованную высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани,

говядину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%,

говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%,

говядину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;

- свинину по [ГОСТ 31476](#), [ГОСТ 31778](#) и полученную при ее разделке:

свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10%,

свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани от 30% до 50%,

свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60%,

свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани не более 60%;

говядину, свинину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубках в охлажденном (от 0 °С до 4 °С) и замороженном (не выше минус 18 °С) состоянии;

- конину по [ГОСТ 32225](#) и полученные при ее разделке:

конину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%,

конину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%,

конину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;

- баранину по [ГОСТ 31777](#) и полученную при ее разделке:

баранину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9%;

- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; не более 9%; не более 12%; не более 20%); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30% до 50%; не более 60%), баранины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9%) и субпродуктов (печень) со сроком годности не более 6 мес;

- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9%; не более 12%; не более 20%), свинины с массовой долей жировой ткани не более 50%, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9% и субпродуктов (печень) со сроком годности не более 6 мес по [ГОСТ 31799](#);

- шпик колбасный (хребтовый, боковой), грудинку свиную со сроком годности не более 1 мес;

- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят первой категории и цыплят-бройлеров первой категории, индейки) по [ГОСТ 31962](#), [ГОСТ 31473](#);

- полуфабрикаты из мяса птицы (филе, окорочок бескостный, бедро) охлажденные;

- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, шкуру свиную);

- белковый стабилизатор;

- кровь цельную пищевую;

- альбумин пищевой черный;

- яйца куриные пищевые по [ГОСТ 31654](#);

- продукты яичные;

- сливки сухие - по [ГОСТ 33922](#);

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- посолочные смеси (пищевая соль, фиксатор окраски E250);
- препараты йодированных молочных белков с содержанием йода не более 15%;
- йодат калия;
- йодид калия;
- каррагинан (E407, E407a);
- молоко питьевое по [ГОСТ 31450](#);
- молоко сухое обезжиренное;
- молоко сухое цельное по [ГОСТ 33629](#), [ГОСТ 34255](#);
- казеинат натрия;
- концентрат молочной сыворотки;
- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный, полученный из генетически немодифицированных соевых бобов;
- соевую, пшеничную, морковную, овсяную, яблочную клетчатку, полученную из генетически немодифицированного сырья;
- сыр твердый по [ГОСТ 27568](#);
- натуральные вкусоароматические ингредиенты, идентичные по вкусу сыру "Пармезан", сыру "Чеддер", сыру "Блю";
- крахмал картофельный по [ГОСТ 7699](#);
- крахмал кукурузный;
- крупу ячменную по [ГОСТ 5784](#), не ниже первого сорта;
- крупу манную по [ГОСТ 7022](#);
- муку пшеничную хлебопекарную;
- муку текстурированную (овсяную, ячменную, пшеничную);
- отруби пшеничные диетические;
- муку пшеничную;
- глюкозу кристаллическую гидратную по [ГОСТ 975](#);
- сахар-песок по [ГОСТ 33222](#);
- мальтодекстрин;
- декстрозу;
- изоляты, концентраты животного белка;
- кабачки свежие, без грубой кожицы и перезрелых семян, имеющие диаметр поперечного сечения не более 8 см;

- кабачки быстрозамороженные;
- капусту белокочанную свежую по [ГОСТ 1724](#);
- капусту белокочанную быстрозамороженную;
- лук репчатый свежий по [ГОСТ 1723](#);
- лук репчатый сушеный;
- зелень укропа, петрушки сушеную;
- зелень петрушки свежую;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);
- 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);
- соль поваренную пищевую, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов N 0 или N 1, не ниже первого сорта;
- натрий аскорбиновокислый;
- кислоту аскорбиновую (витамин С);
- натрий двууглекислый - по [ГОСТ 2156](#);
- натрий углекислый безводный по [ГОСТ 83](#);
- натрий углекислый 10-водный по [ГОСТ 84](#);
- кислоту никотиновую (витамин РР);
- тиамин бромид (витамин В₁);
- рибофлавин (витамин В₂);
- цинк сернокислый семиводный ($ZnSO_4 \cdot 7H_2O$), х.ч., по [ГОСТ 4174](#);
- железо сернокислое семиводное ($FeSO_4 \cdot 7H_2O$), х.ч., по [ГОСТ 4148](#);
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат);
- орех мускатный по [ГОСТ 29048](#);
- перец душистый по [ГОСТ ISO 973](#);
- кардамон по [ГОСТ 29052](#);
- кориандр по [ГОСТ 29055](#);
- тмин по [ГОСТ 29056](#);
- экстракты из пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья (мускатного ореха,

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

перца душистого, кориандра);

- эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания;
- натуральные специи и пряности, вкусоароматические ингредиенты, не содержащие жгучих специй, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет;
- чеснок свежий по [ГОСТ 7977](#), [ГОСТ 27569](#);
- чеснок сушеный;
- чеснок замороженный измельченный;
- масло пальмовое красное;
- воду питьевую;
- кишки бараньи обработанные (черевы, синюги);
- кишки свиные обработанные (черевы, гузенки, пузыри мочевые);
- кишки говяжьи обработанные (черевы, круга, синюги, пузыри мочевые, проходники);
- оболочки: искусственную белковую для сосисок, колбасную, коллагеновые съедобные, из целлюлозной пленки (целлофана);
- шпагат по [ГОСТ 17308](#);
- нитки льняные по [ГОСТ 14961](#);
- нитки хлопчатобумажные по [ГОСТ 6309](#);
- шпагат вискозный;
- ленту клеевую на бумажной основе по [ГОСТ 18251](#);
- ленту чековую с термоклящим слоем;
- пленки и пакеты из материалов полимерных многослойных, в том числе ламинированных, термоусадочных;
- пленки и пакеты из материалов: полимерных многослойных, в том числе термоусадочных, по [ГОСТ 10354](#), целлюлозы по [ГОСТ 7730](#);
- скобы металлические П-образные;
- проволоку из алюминия марок "АД-1", "Амц" по [ГОСТ 14838](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства вареных колбасных изделий, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт. Мясное сырье должно быть получено от здоровых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет.

5.2.3 Допускается использование аналогичных видов сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 5.2.1, разрешенных к применению в порядке, установленном государством, принявшем стандарт.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

5.2.4 Допускается использование смесей пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, комплексных пищевых добавок, витаминно-минеральных добавок, содержащих ингредиенты, вкусоароматические компоненты, пищевые добавки, витамины, минеральные вещества, указанные в 5.2.1.

Примечания

- 1 Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего.
- 2 Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза.
- 3 Не допускается применение импортного мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес.
- 4 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.
- 5 Не допускается применение пищевых добавок, содержащих фосфаты, жгучие пряности, консерванты, усилители вкуса и аромата, искусственные ароматизаторы и красители.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

6 Маркировка

6.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы целые батоны колбас, порционная и сервировочная нарезка), искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону в натуральной оболочке, должны иметь маркировку, характеризующую продукцию.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии));
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто (для фасованной продукции);
- состав продукта, включая пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки;
- пищевую ценность 100 г продукта;
- условия хранения;
- срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- надпись: "Упаковано под вакуумом" или "Упаковано в условиях модифицированной атмосферы" (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- дату изготовления и упаковывания;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции может выбирать изготовитель. Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркировочной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

Допускается вышеперечисленные обозначения частично или полностью указывать на чеке, дату изготовления указывать штемпелеванием.

6.2 Транспортная маркировка - по [ГОСТ 14192](#) с дополнительным грифом: "Детское питание", с использованием манипуляционных знаков: "Скоропортящийся груз", "Ограничение температуры".

6.3 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка. Маркировка должна содержать:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;

- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии));

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- способ термической обработки;

- условия хранения;

- срок годности;

- дату изготовления;

- информацию о подтверждении соответствия;

- обозначение настоящего стандарта;

- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);

- массу нетто.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу тары с дополнительным указанием информационных данных о пищевой ценности 100 г продукта. Допускается информационные данные о пищевой ценности 100 г продукта указывать на отдельном листе-вкладыше.

Допускается при отгрузке продукции для местной реализации тару не маркировать, но обязательно вкладывать ярлык с вышеперечисленными обозначениями.

7 Упаковка

7.1 Вареные колбасные изделия выпускают весовыми, штучными и в упакованном виде под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы (целые батоны колбас, порционная, сервировочная нарезки, колбаски (сосиски), сардельки). Масса нетто батона колбасы - не более 1000 г, целого куска (порционная нарезка) - не более 300 г, ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) - не более 300 г; масса одной штучной колбаски (сосиски) - не более 50 г; сардельки - не более 100 г, масса одной упаковки колбасок (сосисок), сарделек (по 2-10 шт.) - не более 500 г. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям [ГОСТ 8.579](#).

Допускается для общественного питания упаковка до 3 кг.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.2 Вареные колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 34033](#) и в другую тару, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.3 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать подпергаментом по [ГОСТ 1341](#), пергаментом по [ГОСТ 1760](#), оберточной бумагой по [ГОСТ 8273](#).

7.4 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукт одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности. Допускается упаковка двух или нескольких наименований продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

7.6 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках - не более 25 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона - не более 20 кг; в контейнерах, таре-оборудовании - не более 250 кг.

8 Правила приемки

8.1 Определение партии и объем выборок - по [ГОСТ 9792](#).

8.2 Каждая партия выпускаемой продукции должна проходить органолептический контроль по [ГОСТ 9959](#) и сопровождаться документом, удостоверяющим ее качество, которое должно содержать:

- номер и дату его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и местонахождение;
- наименование продукта;
- термическое состояние;
- массу нетто и количество упаковок;
- дату изготовления;
- дату упаковывания для фасованной продукции;
- номер партии;
- срок годности до и после вскрытия упаковки и условия хранения;
- результаты контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.3 Показатели массовой доли хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, нитратов (для колбасных изделий с растительными компонентами), температуру внутри батона для реализации определяют в каждой партии; жира, белка, влаги, крахмала, общего фосфора, лактулозы (при добавлении) и микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 10 дней; массовой доли витаминов (B_1 , B_2 , PP, C) - для витаминизированных колбасных изделий и массовой доли минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, I) - для колбасных изделий, обогащенных минеральными компонентами, определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в квартал. Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в

оценке готовности продукции.

8.4 Периодические испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, антибиотиков, диоксинов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов и микробиологическим показателям) проводят в соответствии с программой производственного контроля.

8.5 В случае разногласия по составу используемого сырья и наличию растительных белков проводят гистологическую идентификацию колбасных изделий.

8.6 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка, жира, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Допускается за фактические значения принимать средние значения этих показателей от результатов их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества продукта. Рекомендуемые отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя, составляют: для массовой доли белка, жира и углеводов - ± 2 г, для калорийности - ± 34 ккал (энергетической ценности - ± 142 кДж), для витаминов и минеральных веществ - $\pm 20\%$, если иное отклонение не установлено изготовителем. Для контроля отбирают не менее пяти упаковочных единиц.

(Введен дополнительно, [Изм. N 1](#)).

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб и подготовка колбасных изделий к испытаниям - по [ГОСТ 9792](#), [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ ISO 6887-2*](#), [ГОСТ ISO 17604*](#).

* Доступ к международным и зарубежным документам, упомянутым в тексте, можно получить, обратившись в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

9.2 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) - по [ГОСТ 9959](#).

9.3 Определение массовой доли влаги - по [ГОСТ 9793](#), [ГОСТ 33319](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

9.4 Определение массовой доли жира - по [ГОСТ 23042](#).

9.5 Определение массовой доли белка - по [ГОСТ 25011](#).

9.6 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) - по [ГОСТ 9957](#).

9.7 Определение массовой доли крахмала - по [ГОСТ 10574](#), [ГОСТ 29301](#).

9.8 Определение остаточной активности кислой фосфатазы - по [ГОСТ 23231](#).

9.9 Определение массовой доли нитрита - по [ГОСТ 8558.1](#), [ГОСТ 29299](#).

9.10 Определение массовой доли нитратов при контроле растительного сырья, используемого для производства колбасных изделий, - по [ГОСТ 29270](#).

9.11 Определение массовой доли общего фосфора - по [ГОСТ 9794](#).

9.12 Определение массовой доли лактулозы - по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.13 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по [ГОСТ 26927](#);
- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#);
- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#);
- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#).

9.14 Определение пестицидов - по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.15 Определение антибиотиков - по [ГОСТ ISO 13493](#), [ГОСТ 34480](#) и по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

9.16 Определение нитрозаминов - по нормативным документам государства, принявшего стандарт

9.17 Определение радионуклидов - по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.18 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) - по [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 9958](#);

- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) - по [ГОСТ 9958](#), [ГОСТ 31747](#);

- патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл, - по [ГОСТ 9958](#), [ГОСТ 31659](#);

- сульфитредуцирующих клостридий - по [ГОСТ 29185](#);

- *Staphylococcus aureus* - по [ГОСТ 31746](#);

- дрожжей, плесневых грибов - по [ГОСТ 10444.12](#);

- молочнокислых микроорганизмов - по [ГОСТ 10444.11](#);

- *L.monocytogenes* - по нормативным документам государства, принявшего стандарт;

- *Escherichia coli* - по [ГОСТ 30726](#), [ГОСТ 31708](#);

- *Bacillus cereus* - по [ГОСТ 10444.8](#).

9.19 Определение массовой доли витаминов (B₁, B₂, PP, C) - по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.20 Определение массовой доли минеральных веществ (Ca, Mg, Fe, Zn) - по нормативным документам государства, принявшего стандарт; P - по [ГОСТ 9794](#); Fe - по [ГОСТ 26928](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), I - по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.21 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов - по [ГОСТ 8.579](#).

9.22 Определение наличия растительных белков - по [ГОСТ 31479](#).

9.23 Идентификация сырьевого состава продукта - по [ГОСТ 31479](#), [ГОСТ 31796](#), [ГОСТ 31719](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

9.24 Температуру в толще готового продукта перед выпуском в реализацию, в процессе транспортирования и хранения контролируют цифровым термометром или другими приборами с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

9.24.1 Проведение испытаний

Температурный датчик должен быть введен в толщу продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Диапазон измеряемых температур от минус 30 °С до плюс 120 °С. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения $\pm 0,5$ °С.

9.25 Определение ГМИ - по нормативной документации государства, принявшего стандарт.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Транспортирование

10.1.1 Вареные колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

10.2 Хранение

10.2.1 Вареные колбасные изделия выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 °С до 6 °С.

10.2.2 Вареные колбасные изделия следует хранить при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха $(75\pm 5)\%$.

10.2.3 Срок годности вареных колбасных изделий устанавливает изготовитель.

10.2.4 Срок годности вареных колбас в натуральной, целлюлозной оболочке, белковой оболочке - не более 3 сут.

Срок годности вареных колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами - не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке - не более 5 сут.

Срок годности вареных колбас в полиамидной оболочке - не более 20 сут.

10.2.5 Срок годности колбасок (сосисок), сарделек в натуральной оболочке, целлюлозной и белковой оболочках - не более 3 сут, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы, - не более 10 сут, батончиков в полимерной оболочке в перекрутке - не более 15 сут и упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы - не более 20 сут.

10.2.6 Срок годности пастеризованных колбасок (сосисок), сарделек - не более 45 сут.

10.2.5, 10.2.6. (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

10.2.7 После вскрытия упаковки продукт следует хранить не более 72 ч при температуре от 0 °С до 6 °С в пределах срока годности.

Приложение А (справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности мясных вареных колбасных изделий в 100 г продукта

А.1 Пищевая ценность мясных вареных колбасных изделий в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал /энергетическая ценность, кДж, не более	Витамины, мг/100 г, не менее			Минеральные вещества, мг/100 г, не менее				
					В ₁	В ₂	PP	Fe	Zn	Ca	I	
Колбасы:												
"Детская"	12,0	22,0	3,0	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03	
"Детская сливочная"	12,0	22,0	1,0	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03	
"Детская-вита"	12,0	22,0	1,0	280/1170	0,8	0,7	5,0	-	-	270,0	0,03	
"Тимка"	12,0	22,0	3,5	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03	
"Любушка"	12,0	22,0	5,5	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03	
"Гимназическая"	12,0	22,0	5,3	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03	
"Диабетическая детская"	12,0	22,0	2,0	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03	
Колбаски (сосиски):												
"Детские"	12,0	22,0	3,0	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03	
"Детские витаминизированные"	12,0	22,0	3,0	280/1170	0,8	0,7	5,0	-	-	270,0	0,03	
"Здоровье"	12,0	22,0	-	280/1170	0,8	0,7	5,0	3,0	3,0	270,0	0,03	
"Малышок"	12,0	22,0	5,0	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03	
"Сказка"	12,0	22,0	2,0	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03	
"Сказка-вита"	12,0	22,0	0,5	280/1170	0,8	0,7	5,0	3,0	3,0	270,0	0,03	
"Диабетические детские"	12,0	22,0	1,5	280/1170	0,8	0,7	5,0	3,0	3,0	270,0	0,03	
"Карапуз"	12,0	22,0	0,2	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03	
"Гематогеновые"	12,0	22,0	4,0	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03	
"Печеночные"	12,0	22,0	4,0	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03	
"Тимка"	12,0	22,0	0,2	280/1170	0,8	0,7	5,0	-	-	270,0	0,03	
Сардельки "Детские"	12,0	22,0	4,5	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03	

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

"Школьные"	12,0	22,0	4,3	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	0,03
"Лицейские"	12,0	22,0	4,0	280/1170	-	-	-	-	-	270,0	-

Приложение А. (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Приложение Б
(обязательное)

Компонентный состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания

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

Таблица Б.1

Наименование	Компонентный состав
Колбасы:	
"Детская"	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; чеснок; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; тмин; перец душистый или кориандр; йодказеин
"Детская сливочная"	Говядина; свинина; вода; сливки; казеинат натрия; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; чеснок; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
"Детская-вита"	Говядина; свинина; вода; казеинат натрия; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; масло пальмовое красное или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; чеснок; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; эмульсии вкусоароматические; витамины РР, В ₁ , В ₂ ; йодказеин
"Тимка"	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; крахмал или пшеничная мука, или клетчатка, или отруби пшеничные, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; масло пальмовое красное или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; орех мускатный или кардамон; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
"Любушка"	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; укроп и/или петрушка; препараты бета-каротина; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
"Гимназическая"	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; мука текстурированная; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; масло пальмовое красное или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
"Диабетическая детская"	Говядина; мясо птицы; полужирная свинина; вода; кабачки или капуста белокочанная; мука текстурированная; масло растительное; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная; цитрат кальция; посолочная смесь; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	эмульсии вкусоароматические; йодказеин
Колбаски (сосиски):	
"Детские"	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; йодказеин
"Детские витаминизированные"	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; витамины PP, B ₁ , B ₂ ; йодказеин
"Здоровье"	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; препараты бета-каротина; витамины PP, B ₁ , B ₂ ; минеральные вещества Fe, Zn; йодказеин; экстракт петрушки и/или укропа
"Малышок"	Говядина; свинина; вода; крупа манная или мука текстурированная; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; препараты бета-каротина; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
"Сказка"	Говядина; свинина; вода; мясо птицы; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; препараты бета-каротина; эмульсии вкусоароматические; лактулоза; йодказеин
"Сказка-вита"	Говядина; свинина; мясо птицы; вода; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; витамины PP, B ₁ , B ₂ ; эмульсии вкусоароматические; минеральные вещества Fe, Zn; йодказеин
"Карапуз"	Баранина; мясо птицы; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; йодказеин
"Тимка"	Конина; мясо птицы; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; препараты бета-каротина; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; витамины PP, B ₁ , B ₂ ; лактулоза; йодказеин
"Печеночные"	Свинина; говядина; кровь пищевая или альбумин и/или печень; вода; мука текстурированная; казеинат натрия; лук репчатый; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная; цитрат кальция; смесь посолочная; масло красное пальмовое или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; йодказеин
"Гематогеновые"	Кровь пищевая или альбумин; свинина; вода; говядина; мясо птицы; мука текстурированная; казеинат натрия; лук репчатый; цитрат кальция; смесь посолочная; масло красное пальмовое или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; йодказеин

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

"Диабетические детские"	Говядина; свинина; вода; масло растительное; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; стабилизатор белковый или животный белок; яйца куриные или меланж яичный; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; препараты бета-каротина; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; витамины PP, B ₁ , B ₂ ; минеральные вещества Fe, Zn; йодказеин
Сардельки:	
"Детские"	Говядина; свинина; вода; крупа манная или мука текстурированная; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
"Школьные"	Говядина; свинина; мясо птицы; вода; крупа манная или мука текстурированная; сыр твердый; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; препараты бета-каротина; ароматизаторы сыров; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
"Лицейские"	Говядина; свинина; вода; мясо птицы; крупа ячменная вареная; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; укроп и/или петрушка; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; эмульсии вкусоароматические
Примечания	
<p>1 Допускается не включать в состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания следующие компоненты: каррагинан, масло красное пальмовое, препараты бета-каротина, чеснок, ароматизаторы сыров, лактулозу.</p> <p>2 При использовании вкусоароматических компонентов, приведенных в 5.2.1, состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания указывают с учетом фактически применяемых компонентов.</p> <p>3 При использовании смесей пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, комплексных пищевых добавок, витаминно-минеральных добавок, содержащих ингредиенты, вкусоароматические компоненты, пищевые добавки, витамины, минеральные вещества, приведенные в 5.2.1, в компонентном составе мясных вареных колбасных изделий для детского питания указывают состав таких смесей и комплексных пищевых добавок.</p>	

Приложение Б. (Введено дополнительно, [Изм. N 1](#)).

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза [ТР ТС 034/2013](#) О безопасности мяса и мясной продукции
- [2] Технический регламент Таможенного союза [ТР ТС 021/2011](#) О безопасности пищевой продукции

Библиография. (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Электронный текст документа

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартиформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 31498-2012 Изделия колбасные вареные для детского питания.](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)