

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 34846-2022 Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания.

ГОСТ 34846-2022

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Semi-prepared ground meat products for children nutrition. Specifications

МКС 67.120.10

Дата введения 2023-01-01

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"

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 Межгосударственным техническим комитетом МТК 226 "Мясо и мясная продукция"

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 апреля 2022 г. N 150-П)

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	Азстандарт
Армения	AM	ЗАО "Национальный орган по стандартизации и метрологии" Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 июня 2022 г. N 463-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34846-2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2023 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге "Межгосударственные стандарты"

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные рубленые формованные полуфабрикаты (далее - полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания.

Полуфабрикаты вырабатывают в следующем ассортименте:

- для питания детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет - котлетки "Детские" (категория Б);
- для питания детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, школьного возраста от 6 лет и старше: полуфабрикаты категории А - котлета для гамбургера "Детская", бифштекс "Детский", бифштекс "Детский-вита"; полуфабрикаты категории Б - ромштекс "Буратино", ромштекс "Буратино" витаминизированный, ромштекс "Диетический", ромштекс "Чиполлино", крокеты "Детские", шницель "Детский", шницель "Классный", котлеты "Школьные", котлеты говяжьи "Школьные", ежики "Детские", зразы "Детские", люля-кебаб "Сказка", палочки "Детские", биточки "Детские", фрикадельки "Детские", тефтели "Детские", наггетсы "Детские", котлетки печеночные "Детские".

Полуфабрикаты для детей дошкольного и школьного возраста выпускают охлажденными или замороженными, для детей раннего возраста - замороженными.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 8.579](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

[ГОСТ 1129](#) Масло подсолнечное. Технические условия

[ГОСТ 1723](#) Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 4288](#) Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

[ГОСТ 5550](#) Крупа гречневая. Технические условия

[ГОСТ 6292](#) Крупа рисовая. Технические условия

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

[ГОСТ 7616](#) Сыры сычужные твердые. Технические условия

1) В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52686-2006](#) "Сыры. Общие технические условия".

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

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

[ГОСТ 9142](#) Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

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

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

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

[ГОСТ 10444.12](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 10444.15](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ 10574](#) Продукты мясные. Методы определения крахмала

[ГОСТ 13830](#) Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

1) В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2018](#) "Соль пищевая. Общие технические условия".

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 21650](#) Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

[ГОСТ 24597](#) Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

[ГОСТ 26574](#) Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 26663](#) Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

[ГОСТ 26669](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26670](#) Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

[ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

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

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

[ГОСТ 26987](#) Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

[ГОСТ 27842](#)²⁾ Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

2) В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 58233-2018](#).

[ГОСТ 28402](#) Сухари панировочные. Общие технические условия

[ГОСТ 29299](#) (ИСО 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

[ГОСТ 29301](#) (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

[ГОСТ 30178](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30363](#) Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

[ГОСТ 30538](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30615](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора³⁾

3) В Российской Федерации действует [ГОСТ 9794-2015](#) "Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора".

[ГОСТ 31450](#) Молоко питьевое. Технические условия

[ГОСТ 31463](#) Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

[ГОСТ 31465](#) Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия

[ГОСТ 31473](#) Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

[ГОСТ 31476](#) Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

[ГОСТ 31479](#) Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

[ГОСТ 31491](#) Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

[ГОСТ 31628](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье.

Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31654](#) Яйца куриные пищевые. Технические условия

[ГОСТ 31659](#) (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

[ГОСТ 31660](#) Продукты пищевые. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации йода

[ГОСТ 31671](#) (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов.

Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

[ГОСТ 31694](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

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

[ГОСТ 31746](#) (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

[ГОСТ 31760](#) Масло соевое. Технические условия

[ГОСТ 31777](#) Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

[ГОСТ 31778](#) Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
[ГОСТ 31796](#) Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава
[ГОСТ 31797](#) Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
[ГОСТ 31798](#) Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия
[ГОСТ 31799](#) Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия
[ГОСТ 31903](#) Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков
[ГОСТ 31904](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
[ГОСТ 31962](#) Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
[ГОСТ 32008](#) (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)
[ГОСТ 32031](#) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*
[ГОСТ 32065](#) Овощи сушеные. Общие технические условия
[ГОСТ 32161](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
[ГОСТ 32163](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
[ГОСТ 32164](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
[ГОСТ 32308](#) Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии
[ГОСТ 32737](#) Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия
[ГОСТ 32752](#) Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия
[ГОСТ 32883](#) Зеленые культуры овощные свежие для промышленной переработки. Технические условия
[ГОСТ 32951-2014](#) Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
[ГОСТ 32967](#) Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия
[ГОСТ 33426](#) Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
[ГОСТ 33540](#) Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия
[ГОСТ 33629](#) Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия
[ГОСТ 33920](#) Казеинаты пищевые. Технические условия
[ГОСТ 33922](#) Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
[ГОСТ 33934](#) Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
[ГОСТ 34120](#) Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия
[ГОСТ 34135](#) Изделия кулинарные и полуфабрикаты. Рубленые мясные и мясосодержащие. Методы определения массовой доли хлеба
[ГОСТ 34150](#) Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
[ГОСТ 34274](#) Мальтодекстрины. Технические условия
[ГОСТ 34424](#) Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания
[ГОСТ 34449](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения
[ГОСТ 34533](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
[ГОСТ ISO 973](#) Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия
[ГОСТ ISO 13493](#) Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии
[ГОСТ EN 12823-2](#) Продукты пищевые. Определение содержания витамина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 2. Измерение содержания бета-каротина.
[ГОСТ OIML R 76-1](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания
Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], [ГОСТ 32967](#).

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс, а также соответствовать требованиям, установленным [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, [ГОСТ 32967](#).

4.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-4.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов категории		
	А		Б
	Котлета для гамбургера "Детская"	Бифштекс "Детский"	Бифштекс "Детский-вита"
Внешний вид	Форма округло-приплюснутая или фигурно-приплюснутая. Допускается выпуск полуфабрикатов иной формы		Форма удлиненно-цилиндрическая
	Поверхность ровная, без разорванных и ломаных краев		и трещин, равномерно посыпана 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		
Консистенция	В доведенном до кулинарной готовности виде - сочная, некрошливая		
Масса единицы изделия, г*	От 50 до 100		От 30 до 40
Массовая доля белка, г/100 г, не менее	14,0		12,0
Массовая доля жира, г/100 г, не более	12,0	13,0	9,0
Массовая доля хлористого натрия, г/100 г, не более	0,9		

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Массовая доля влаги, г/100 г, не более	72,0		
Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей, г/100 г, не более	16,0	-	
Массовая доля общего фосфора, г/100 г, не более	0,25		
Массовая доля крахмала, г/100 г, не более	-	5,0	-
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:			
В ₁	-	1,0	-
В ₂	-	1,0	-
РР	-	10,0	-
С	-	50,0	-
Массовая доля бета-каротина, мг/100 г	-	1,0	-
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:			
йода	-	0,03	-
кальция	-	270,0	-
* Допускается изменение массы единицы изделия по согласованию с потребителем.			

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов категории Б					
	Котлеты "Школьные"	Котлеты говяжьи "Школьные"	Котлетки "Детские"	Наггетсы "Детские"	Шницель "Детский"	Шницель "Классный"
Внешний вид	Форма округло-приплюснутая. Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями. Допускается выпуск полуфабрикатов иной формы и без панировочных сухарей				Форма овально-приплюснутая, поверхность ровная	
					Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями	

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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, мягкая				
Масса единицы изделия, г*	От 50 до 100		От 30 до 50		От 50 до 100
Массовая доля белка, г/100 г, не менее	10,0		12,0	12,0	12,0
Массовая доля жира, г/100 г, не более	15,0	10,0	12,0	19,0	9,0
Массовая доля хлористого натрия, г/100 г, не более	0,9		0,6	0,9	
Массовая доля общего фосфора, г/100 г, не более	0,25				
Массовая доля влаги, г/100 г, не более	72,0				
Массовая доля крахмала, г/100 г, не более	-		5,0		
Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей, г/100 г, не более	15,0		-	8,0	16,0
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:					
йода	-				0,03
кальция	-				270,0
* Допускается изменение массы единицы изделия по согласованию с потребителем.					

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов категории Б					
	Ежики "Детские"	Фрикадельки "Детские"	Зразы "Детские"	Тефтели "Детские"	Крокеты "Детские"	Котлетки печеночные "Детские"
Внешний вид	Форма					
	шаровидная, поверхность ровная	яйцевидно-приплюснутая с	шаровидная или цилинд-	шаровидная или удлиненно-	округло-приплюснутая	

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

		тупыми концами, поверхность без разорванных и ломаных краев и трещин, равномерно посыпана панировочными сухарями	рическая	шарообразная	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 50 до 100	От 30 до 40	От 50 до 100
Массовая доля белка, г/100 г, не менее	10,0	11,0	10,0	11,0	13,0	13,0
Массовая доля жира, г/100 г, не более	13,0	12,0	13,0	12,0	7,0	14,0
Массовая доля хлористого натрия, г/100 г, не более	0,9			0,7	0,9	
Массовая доля общего фосфора, г/100 г, не более	0,25					
Массовая доля влаги, г/100 г, не более	72,0					
Массовая доля крахмала, г/100 г, не более	5,0		-		5,0	
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:						
йода	-		0,03		-	
кальция	-		270,0		-	
* Допускается изменение массы единицы изделия по согласованию с потребителем.						

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов категории Б					
	Ромштекс "Буратино"	Ромштекс "Буратино" витаминизированный	Ромштекс "Диетический"	Ромштекс "Чиполлино"	Биточки "Детские"	Палочки "Детские"
Внешний вид	Форма					
	округло-приплюснутая или фигурно-приплюснутая. Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями. Допускается выпуск полуфабрикатов разнообразной формы и без панировочных сухарей				округло-приплюснутая	цилиндрическая прямая, длина до 10 см
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					
Масса единицы изделия, г*	От 50 до 100					От 30 до 40
Массовая доля белка, г/100 г, не менее	13,0		15,0	13,0	12,0	11,0
Массовая доля жира, г/100 г, не более	18,0		8,0	8,0	12,0	
Массовая доля хлористого натрия, г/100 г, не более	0,9		0,7	0,9	0,9	0,7
Массовая доля общего фосфора, г/100 г, не более	0,25					
Массовая доля влаги, г/100 г, не более	72,0					
Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей, г/100 г, не более	-					16,0
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:						

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

V ₁	-	1,0	-
V ₂	-	1,0	-
PP	-	10,0	-
C	-	50,0	-
Массовая доля бета-каротина, мг/100 г, не менее	-	1,0	-
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:			
йода	-	0,03	-
кальция	-	270,0	-
* Допускается изменение массы единицы изделия по согласованию с потребителем.			

4.1.3 Полуфабрикаты должны выпускаться в реализацию с температурой в любой точке измерения:

- охлажденные - от минус 1°С до 4°С;
- замороженные - не выше минус 18°С.

4.1.4 По микробиологическим показателям полуфабрикаты не должны превышать норм, установленных [1], [2] для продуктов детского питания или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.5 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов не должно превышать норм, установленных [1], [2] для продуктов детского питания или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сырье, пищевые ингредиенты и добавки, используемые для изготовления полуфабрикатов, по показателям безопасности должны отвечать требованиям для пищевых компонентов, используемых при производстве продуктов для питания детей, установленным [1]-[6] или нормативными правовыми актами, действующими 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](#), [ГОСТ 34120](#), 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 70%;

- баранину по [ГОСТ 31777](#), а также полученную при ее разделке баранину жилованную 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 говяжьей по [ГОСТ 31799](#);

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- блоки замороженные из жилованной 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 ¹⁾;

¹⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54704-2011](#) "Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия".

- 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 говяжью охлажденную по [ГОСТ 32752](#);
- мясо птицы охлажденное (тушки кур, цыплят и цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по [ГОСТ 31962](#), [ГОСТ 31473](#), первого сорта, а также полученные при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;
- полуфабрикаты из мяса птицы бескостные (филе, кусковое мясо бедра, окорочков) по [ГОСТ 32737](#), [ГОСТ 31465](#);
- молоко сухое обезжиренное по [ГОСТ 33629](#);
- молоко сухое цельное по [ГОСТ 33629](#);
- молоко питьевое по [ГОСТ 31450](#);
- сливки сухие по [ГОСТ 33922](#);
- казеинат натрия по [ГОСТ 33920](#);
- концентраты сывороточных белков;
- белки соевые изолированные, концентрированные, не содержащие генно-модифицированных организмов (ГМО);
- яйца куриные пищевые по [ГОСТ 31654](#);
- продукты яичные (меланж яичный) по [ГОСТ 30363](#);
- клетчатку соевую, пшеничную, морковную, овсяную, яблочную, волокна свекловичные;
- лук репчатый свежий по [ГОСТ 1723](#);
- морковь столовую свежую по [ГОСТ 33540](#);
- лук репчатый, морковь сушеные по [ГОСТ 32065](#);
- овощи быстрозамороженные (морковь, лук);
- сыр твердый по [ГОСТ 7616](#);
- хлеб белый по [ГОСТ 26987](#) из пшеничной муки высшего и первого сортов;
- крупу манную по [ГОСТ 7022](#);
- крупу гречневую по [ГОСТ 5550](#) не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по [ГОСТ 6292](#) не ниже первого сорта;
- сухари панировочные по [ГОСТ 28402](#);
- муку пшеничную хлебопекарную по [ГОСТ 26574](#);
- муку из мягкой стекловидной пшеницы по [ГОСТ 31491](#);
- муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по [ГОСТ 31463](#);
- масло подсолнечное по [ГОСТ 1129](#) рафинированное дезодорированное "Премиум" (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);
- масло кукурузное по [ГОСТ 8808](#) рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);
- масло соевое по [ГОСТ 31760](#) рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);
- соль поваренную пищевую по [ГОСТ 13830](#) выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола N 0 или 1, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую йодированную по [ГОСТ 13830](#) выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола N 0 или 1, не ниже первого сорта;
- соль поваренную профилактическую, профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- перец душистый по [ГОСТ ISO 973](#);
- зелень свежую и сушеную (укроп, петрушку, сельдерей) по [ГОСТ 32883](#);
- экстракты семян укропа, петрушки, полученные CO_2 -экстракцией, без применения химических растворителей;
- эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания;
- кальций лимоннокислый 4-водный (цитрат кальция, регулятор кислотности E333) с массовой долей основного вещества не менее 97,5%;
- кальция карбонат (регулятор кислотности E170);

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- бета-каротин (2%-ный раствор бета-каротина в воде или 0,1%-ный раствор бета-каротина в масле);
- препарат йодированных молочных белков с содержанием йода не более 2%, не более 8%;
- йодат калия;
- кислоту никотиновую (витамин РР, Е375);
- кислоту аскорбиновую (витамин С, антиокислитель Е300);
- тиамин бромид (витамин В₁);
- тиамин гидрохлорид (витамин В₁);
- рибофлавин (витамин В₂, Е101);
- мальтодекстрин по [ГОСТ 34274](#);
- 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 [\[1\]](#), [\[2\]](#) или нормативных правовых актов, действующих 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 и для питания детей старше 3 лет в зависимости от назначения полуфабрикатов в соответствии с [\[1\]](#), [\[2\]](#) или нормативными правовыми актами, действующими 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 жилованное в блоках со сроками годности более 6 мес;
- замороженное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках со сроком хранения более 6 мес с даты изготовления;

- с массовой долей общего фосфора свыше 0,2%;
- в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18°С;

б) компоненты растительного и животного происхождения, полученные с использованием генно-модифицированных организмов (ГМО);

в) овощи замороженные со сроком годности более 12 мес.

4.2.4 Жилованное мясное сырье должно соответствовать требованиям [ГОСТ 34424](#).

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

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка потребительской упаковки должна соответствовать требованиям [\[1\]](#), [\[7\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и содержать:

- наименование полуфабриката с указанием группы (мясной), вида (рубленый, формованный);
- состав полуфабрикатов;
- категорию полуфабрикатов;
- термическое состояние;
- массу нетто;
- штриховой идентификационный код (при наличии);
- номинальное количество в упаковочной единице;
- сведения о том, что полуфабрикаты предназначены для питания детей с 1,5 лет или для

питания детей с 3 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 - Полуфабрикат мясной рубленый, формованный категории Б для питания детей старше трех лет, охлажденный. "Шницель "Детский".

4.3.2 Информационные сведения о пищевой ценности приведены в приложении А, о содержании витаминов и минеральных веществ - в приложении Б, компонентный состав - в приложении В, рекомендации по приготовлению - в приложении Г.

Допускается наносить дополнительную информацию в соответствии с требованиями [\[6\]](#).

4.3.3 Транспортная маркировка - по [\[1\]](#), [\[7\]](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, [ГОСТ 14192](#) с дополнительным грифом: "Детское питание", с использованием манипуляционных знаков: "Скоропортящийся груз", "Пределы температуры".

4.4 Упаковка

4.4.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [\[8\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 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.

Для упаковки полуфабрикатов под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы применяют отформованные пакеты из газонепроницаемой, термоусадочной и комбинированных пленочных материалов, лотки из полимерных или комбинированных материалов под запайку.

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

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

4.4.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества для каждой упаковочной единицы должны соответствовать требованиям [ГОСТ 8.579](#).

4.4.5 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, одного термического состояния.

4.4.6 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках не должна превышать 30 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона - не более 20 кг; в контейнерах, таре-оборудовании - не более 250 кг.

4.4.7 Пакетирование - по [ГОСТ 26663](#). Средства скрепления груза в транспортные пакеты - по [ГОСТ 21650](#) с основными параметрами и размерами по [ГОСТ 24597](#).

5 Правила приемки

5.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии - по [\[2\]](#), объем выборок и правила приемки - по [ГОСТ 32951](#).

5.2 Каждая партия продукции должна проходить органолептический контроль.

5.3 Показатели массовой доли хлористого натрия хлеба определяют в каждой партии; жира, белка, общего фосфора, крахмала, влаги, микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 30 дней. Контроль номинальной массы одного полуфабриката, температуры полуфабриката осуществляют не реже двух раз в течение смены, а также по требованию контролирующей организации.

Показатели массовой доли витаминов (V_1 , V_2 , РР, С), бета-каротина для витаминизированных полуфабрикатов и массовой доли минеральных веществ (кальций, йод) - для изделий, обогащенных минеральными компонентами, определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в квартал. Периодичность контроля устанавливает изготовитель.

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

производственного контроля.

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

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

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

5.8 Контроль полуфабрикатов на наличие ГМО осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.9 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка, жира, 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 и жира - ± 2 г, для калорийности - ± 34 ккал (энергетической ценности - ± 142 кДж), витаминов и минеральных веществ - $\pm 20\%$, если иное отклонение не установлено изготовителем. Для контроля отбирают не менее пяти упаковочных единиц.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям - по [ГОСТ 4288](#), [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ 26670](#), [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ 31671](#), [ГОСТ 31904](#), [ГОСТ 32164](#).

6.2 Определение органолептических показателей - по [ГОСТ 9959](#).

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

6.4 Определение массовой доли белка - по [ГОСТ 25011](#), [ГОСТ 32008](#).

6.5 Определение массовой доли хлористого натрия - по [ГОСТ 9957](#).

6.6 Определение влаги - по [ГОСТ 9793](#).

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

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по [ГОСТ 26927](#);

- мышьяка - по [ГОСТ 31628](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31707](#);

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33426](#);

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33426](#).

6.9 Определение пестицидов - по [ГОСТ 32308](#).

6.10 Определение антибиотиков - по [ГОСТ 31694](#), [ГОСТ 31903](#), [ГОСТ 33934](#), [ГОСТ 34533](#), [ГОСТ ISO 13493](#).

6.11 Определение нитрозаминов - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт ¹⁾.

¹⁾ В Российской Федерации действуют [МУК 4.4.1.011-93](#) "Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Методические указания по методам контроля".

6.12 Определение радионуклидов - по [ГОСТ 32161](#), [ГОСТ 32163](#).

6.13 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](#).

6.14 Определение массовой доли витаминов (B_1 , B_2 , PP) ²⁾ и кальция ³⁾ - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, бета-каротина - по [ГОСТ EN 12823-2](#), йода - по [ГОСТ 31660](#).

²⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 55482-2013](#) "Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания водорастворимых витаминов".

3) В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 55573-2013](#) "Мясо и мясные продукты. Определение кальция атомно-абсорбционным и титриметрическим методами".

6.15 Определение массовой доли общего фосфора - по [ГОСТ 9794](#), [ГОСТ 30615](#).

6.16 Определение массовой доли хлеба - по [ГОСТ 34135](#).

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

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

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

6.20 Определение температуры полуфабриката

6.20.1 Средства измерений

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.

6.20.2 Выполнение измерений

Для измерения температуры от каждой партии полуфабрикатов осуществляют выборку потребительских упаковочных единиц в соответствии с [ГОСТ 32951-2014](#) (пункт 6.3, таблица 4). 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 одной из каждой выбранной упаковки.

6.20.3 Обработка результатов измерений

За окончательный результат принимают среднее арифметическое температуры, полученное в результате измерения всех отобранных полуфабрикатов.

6.21 Определение диоксинов - по [ГОСТ 34449](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.22 Определение ГМО - по [ГОСТ 34150](#) или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт ¹⁾.

1) В Российской Федерации также действует [ГОСТ Р 53244-2008](#) "Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот".

6.23 Определение массы полуфабриката

6.23.1 Средства измерений

Лабораторные весы по [ГОСТ OIML R 76-1](#) среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания до 2 кг, ценой деления 20 мг.

6.23.2 Проведение испытания

Для определения массы полуфабрикатов взвешивают 10 шт. отобранных продуктов вместе и поштучно с погрешностью не более 1 г.

6.23.3 Обработка результатов

За окончательный результат принимают среднее арифметическое массы, полученное в результате взвешивания всех отобранных полуфабрикатов.

6.24 Массу упаковок проверяют на весах для статического взвешивания.

6.25 Определение массовой доли мышечной ткани в полуфабрикатах - по [ГОСТ 32967](#).

7 Транспортирование и хранение

7.1 Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят: охлажденные - при температуре воздуха от минус 1°С до 4°С включительно, замороженные - при температуре не выше минус 18°С.

7.2 Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят: охлажденные - при температуре воздуха от минус 1°С до 4°С включительно, замороженные - при температуре не выше минус 18°С.

7.3 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 - 4°С, для замороженных - минус 18°С.

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

7.5 Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки (в т.ч. упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы), условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

7.6 Рекомендуются сроки годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от минус

1°С до 4°С:

- не более 12 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе - не более 6 ч;
- упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы - не более 5 сут со дня выработки.

7.7 Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов при температуре не выше минус 18°С:

- не более 30 сут;
- в герметичной упаковке, в т.ч. с применением вакуума - не более 3 мес со дня выработки.

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.

Таблица А.1

Наименование полуфабриката	Наименование показателя			
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность, ккал/ кДж, не более
Полуфабрикаты категории А				
Котлета для гамбургера "Детская"	14,0	12,0	7,0	200/840
Бифштекс "Детский"	14,0	13,0	5,0	180/750
Бифштекс "Детский-вита"	14,0	13,0	5,0	180/750
Полуфабрикаты категории Б				
Котлеты "Школьные"	10,0	15,0	10,0	220/920
Котлеты говяжьи "Школьные"	10,0	10,0	10,0	170/700
Котлетки "Детские"	12,0	12,0	5,0	220/920
Наггетсы "Детские"	12,0	19,0	6,0	240/1000
Шницель "Детский"	12,0	9,0	9,0	170/700
Шницель "Классный"	13,0	12,0	1,0	160/670
Ежики "Детские"	10,0	13,0	6,0	180/750
Фрикадельки "Детские"	11,0	12,0	6,0	170/700
Зразы "Детские"	10,0	13,0	4,0	160/670
Люля-кебаб "Сказка"	12,0	9,0	1,0	130/540
Тефтели "Детские"	11,0	12,0	5,0	170/700
Крокеты "Детские"	13,0	7,0	3,0	130/540
Котлетки печеночные "Детские"	13,0	14,0	2,0	210/880
Ромштекс "Буратино"	13,0	18,0	5,0	230/960

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Ромштекс "Буратино" витаминизированный	13,0	18,0	5,0	230/960
Ромштекс "Диетический"	15,0	8,0	3,0	140/590
Ромштекс "Чиполлино"	13,0	8,0	3,0	140/590
Биточки "Детские"	12,0	12,0	6,0	180/750
Палочки "Детские"	11,0	12,0	3,0	160/670

Примечание - В маркировке указывают 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 для детей старше 3 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 содержании в 100 г продукта витаминов и минеральных веществ в мясных рубленых полуфабрикатах, обогащенных витаминами и минеральными веществами, приведены в таблице Б.1 ¹⁾.

¹⁾ Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенных полуфабрикатах установлено в соответствии с МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации".
Таблица Б.1

Наименование полуфабриката	Наименование показателя						
	Нормируемое содержание витаминов в полуфабрикate, мг/100 г, не менее (% от суточной нормы)					Нормируемое содержание минеральных веществ в полуфабрикate, мг/100 г, не менее (% от суточной нормы)	
	В ₁	В ₂	РР	С	Бета-каротин	Кальций	Йод
Ромштекс "Буратино" витаминизированный	1,0 (90%)	1,0 (80%)	10,0 (70%)	50,0 (100%)	1,0 (25%*)	270,0 (26%)	0,03 (26%)
Бифштекс "Детский-вита"	1,0 (90%)	1,0 (80%)	10,0 (70%)	50,0 (100%)	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.
Таблица В.1

Наименование полуфабриката	Состав мясных рубленых полуфабрикатов
Полуфабрикаты категории А	
Котлета для гамбургера "Детская"	Говядина, хлеб пшеничный, масло растительное, сухари панировочные, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2 -экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Бифштекс "Детский"	Говядина, свинина, крупа манная, молоко питьевое или молоко сухое цельное, или сливки сухие, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2 -экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Бифштекс "Детский-вита"	Говядина, свинина, крупа манная, молоко питьевое или молоко сухое цельное, или сливки сухие, клетчатка, цитрат кальция или карбонат кальция, бета-каротин, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2 -экстракты, или вкусоароматические эмульсии, кислота аскорбиновая, кислота никотиновая, рибофлавин, тиамин бромид, йодированные молочные белки с содержанием йода не более 15%, вода питьевая
Полуфабрикаты категории Б	
Котлеты "Школьные"	Мясо котлетное говяжье, мясо котлетное свиное, хлеб пшеничный, сухари панировочные, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, или белок соевый изолированный или концентрированный, яйца куриные или меланж жидкий, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2 -экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Котлеты говяжьи "Школьные"	Мясо котлетное говяжье, хлеб пшеничный, сухари панировочные, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, яйца куриные или меланж жидкий, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2 -экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Котлетки "Детские"	Говядина, свинина, крупа манная, сухари панировочные, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, яйца куриные или меланж жидкий, лук репчатый, клетчатка, соль поваренная профилактическая, CO_2 -экстракты (петрушки, укропа, сельдерея), вода питьевая
Наггетсы "Детские"	Мясо котлетное свиное, филе грудной части птицы, молоко питьевое или молоко сухое цельное, или сливки сухие, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, сухари панировочные, соль поваренная пищевая, CO_2 -экстракты (петрушки, укропа, сельдерея), вода питьевая
Шницель "Детский"	Говядина, молоко питьевое или молоко сухое цельное, или сливки сухие, хлеб пшеничный, сухари панировочные, клетчатка, цитрат кальция или карбонат кальция, соль, масло растительное, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2 -экстракты, или вкусоароматические эмульсии, йодированные молочные белки с содержанием йода не более 15%, вода питьевая

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Шницель "Классный"	Говядина, мясо котлетное свиное, белок соевый изолированный или концентрированный или молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, клетчатка, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2 -экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Ежики "Детские"	Говядина, мясо котлетное свиное, лук репчатый, крупа рисовая, крупа манная, клетчатка, соль поваренная пищевая, CO_2 -экстракты (петрушки, укропа, сельдерея), вода питьевая
Фрикадельки "Детские"	Говядина, мясо котлетное свиное, крупа манная, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, клетчатка, соль поваренная пищевая, CO_2 -экстракты (петрушки, укропа, сельдерея), или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Зразы "Детские"	Говядина, начинка (сыр твердый), свинина, яйца куриные или меланж жидкий, сухари панировочные, цитрат кальция или карбонат кальция, соль поваренная пищевая, йодированные молочные белки с содержанием йода не более 15%, вода питьевая
Люля-кебаб "Сказка"	Баранина, филе грудной части птицы, лук репчатый, белок соевый изолированный или концентрированный или молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, клетчатка, масло растительное, соль поваренная пищевая, CO_2 -экстракты (петрушки, укропа, сельдерея) или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Тефтели "Детские"	Говядина, крупа рисовая, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, соль поваренная пищевая, зелень петрушки, укропа, перец душистый или CO_2 -экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Крокеты "Детские"	Говядина, морковь, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, крупа рисовая, клетчатка, соль поваренная пищевая, CO_2 -экстракты (петрушки, укропа, сельдерея) или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Котлетки печеночные "Детские"	Говядина, печень говяжья, молоко питьевое или молоко сухое цельное, или сливки сухие, крупа манная, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, клетчатка, соль поваренная пищевая, CO_2 -экстракты (петрушки, укропа, сельдерея) или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Ромштекс "Буратино"	Говядина, свинина, сухари панировочные или мука пшеничная, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, яйца куриные или меланж жидкий, лук репчатый свежий, клетчатка, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2 -экстракты, вода питьевая
Ромштекс "Буратино" витаминизированный	Говядина, свинина, сухари панировочные или мука пшеничная, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, яйца куриные или меланж жидкий, лук репчатый, цитрат кальция или карбонат кальция, клетчатка, бета-каротин, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2 -экстракты, кислота аскорбиновая, кислота никотиновая, рибофлавин, тиамин бромид, йодированные молочные белки с содержанием йода не более 15%, вода питьевая
Ромштекс "Диетический"	Говядина, мясо птицы, сухари панировочные или мука пшеничная, белок

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	соевый изолированный или концентрированный, или молоко сухое обезжиренное, или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, клетчатка, соль поваренная профилактическая, вода питьевая
Ромштекс "Чиполлино"	Говядина, свинина, сухари панировочные, белок соевый изолированный или концентрированный, или молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, яйца куриные или меланж жидкий, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2 -экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Биточки "Детские"	Говядина, крупа гречневая, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, сухари панировочные, масло растительное, соль поваренная пищевая, зелень петрушки, укропа или CO_2 -экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Палочки "Детские"	Говядина, мясо котлетное свиное, хлеб пшеничный, яйца куриные или меланж жидкий, сухари панировочные, лук репчатый, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, клетчатка, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2 -экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Примечания	
1 Взамен поваренной пищевой соли может использоваться поваренная пищевая йодированная соль.	
2 При использовании вкусоароматических компонентов, допускаемых к применению по 4.2.1, состав мясных рубленых полуфабрикатов для детского питания указывают с учетом фактически применяемых компонентов.	
3 При использовании смесей пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, витаминно-минеральных добавок, содержащих ингредиенты, указанные в 4.2.1, в компонентном составе мясных рубленых полуфабрикатов для детского питания указывают состав таких смесей.	

Приложение Г
(справочное)

Рекомендации по приготовлению

Г.1 Мясные замороженные полуфабрикаты приготавливают без проведения предварительного размораживания.

Г.2 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.

Г.3 Полуфабрикаты могут быть приготовлены в пароконвектомате при пароконвекционном режиме.

Г.4 Полуфабрикаты панированные кратковременно обжаривают на сковороде с двух сторон в нагретом сливочном масле, затем укладывают на противень, смазанный маслом, и доводят до готовности в жарочном или духовом шкафах при температуре от 250°C до 280°C в течение 5-10 мин, или в пароконвектомате.

Библиография

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

-
- | | | |
|-----|---|---|
| [2] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 024/2011 | Технический регламент на масложировую продукцию |
| [4] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 033/2013 | О безопасности молока и молочной продукции |
| [5] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [6] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ЕАЭС 051/2021 | О безопасности мяса птицы и продукции его переработки |
| [7] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [8] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки |

УДК 637.521.47:641.562:006.354

МКС 67.120.10

Ключевые слова: полуфабрикаты мясные рубленые формованные для детского питания, категория А, категория Б, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 34846-2022 Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания.](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)