

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 52705-2006 Консервы на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста.](#)

ГОСТ Р 52705-2006

Группа Н13

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

### КОНСЕРВЫ НА ОСНОВЕ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

#### Технические условия

#### Canned poultry meat for babies' nutrition. Specifications

ОКС 67.120.20  
ОКП 92 1627

Дата введения 2008-01-01

#### Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены [Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"](#), а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - [ГОСТ Р 1.0-2004 "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"](#)

#### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности" Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ "ВНИИПП" Россельхозакадемии), Закрытым акционерным обществом "Мясокомбинат "Тихорецкий"

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 "Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. N 482-ст](#)

#### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "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 Росстандарта от 13.12.2011 N 829-ст](#) с 01.01.2013

Изменение N 1 внесено изготовителем базы данных по тексту ИУС N 6, 2012 год

#### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные консервы на основе мяса птицы (далее - консервы), предназначенные для питания детей раннего возраста.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Требования безопасности изложены в 4.2.2, 4.2.3, требования к качеству - в 4.2.1, к маркировке - в 4.4.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ Р ИСО 13493-2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола \(левомицетина\) с помощью жидкостной хроматографии](#)

[ГОСТ Р 50453-92 \(ИСО 937-78\) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота \(арбитражный метод\)](#)

[ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования](#)

[ГОСТ Р 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества](#)

[ГОСТ Р 51289-99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия](#)

[ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов \(кадмия, свинца, меди и цинка\)](#)

[ГОСТ Р 51444-99 \(ИСО 1841-2-96\) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов](#)

[ГОСТ Р 51447-99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб](#)

[ГОСТ Р 51448-99 Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований](#)

[ГОСТ Р 51474-99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами](#)

[ГОСТ Р 51479-99 \(ИСО 1442-97\) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги](#)

[ГОСТ Р 51480-99 \(ИСО 1841-1-96\) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда](#)

[ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 51604-2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава](#)

[ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка](#)

[ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка](#)

[ГОСТ Р 51985-2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия](#)

[ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52173-2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников \(ГМИ\) растительного происхождения](#)

[ГОСТ Р 52174-2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников \(ГМИ\) растительного происхождения с применением биологического микрочипа](#)

[ГОСТ Р 52306-2005 Мясо птицы \(тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части\) для детского питания. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52327-2005 Тара стеклянная для пищевой и парфюмерно-косметической продукции. Марки стекла](#)

[kodeks://link/d?nd=1200042895&point=mark=31FJ9303VVVVC1GN4KGP07BPUBU3VTRGQH1DOK4CF2O74AJ62KV45UP](#) [kodeks://link/d?nd=1200042896&point=mark=31FJ9303VVVVC0AO5LTP07BPUBU3VTRH481DOK4CF2O74AJ62KV45UP](#)

[ГОСТ Р 52465-2005 Масло подсолнечное. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52478-2005 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52480-2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава](#)

[ГОСТ Р 52601-2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52674-2006 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52702-2006 Мясо кур \(тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части\). Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52783-2007 Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52820-2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52969-2008 Масло сливочное. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52971-2008 Масло топленое и жир молочный. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 52986-2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 53155-2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 53157-2008 Субпродукты птицы. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 53221-2008 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 53404-2009 Яйца пищевые \(индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные\). Технические условия](#)

[ГОСТ Р 53458-2009 Мясо индеек \(тушки и их части\). Общие технические условия](#)

[ГОСТ Р 53495-2009 Мука для продуктов детского питания. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 53510-2009 Масло соевое. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 53601-2009 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором](#)

[ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 54015-2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137](#)

[ГОСТ Р 54016-2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137](#)

[ГОСТ Р 54017-2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90](#)

[ГОСТ Р 54048-2010 Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия](#)

[ГОСТ Р 54057-2010 Консервы из мяса и субпродуктов птицы. Метод определения дисперсности](#)  
[kodeks://link/d?nd=1200042892](#)

[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 779-55 Мясо - говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия\\*](#)

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 54315-2011](#). -  
Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 3282-74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия](#)

[ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия](#)

[ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия\\*](#)

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 53946-2010](#). -  
Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия](#)

[ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры](#)

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

[ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия\\*](#)

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ 5981-2011](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных. [kodeks://link/d?nd=1200087347](#)

[kodeks://link/d?nd=1200093834](#)

[ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия](#)

[ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия](#)

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

[ГОСТ ISO 7218-2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям](#)

[ГОСТ 7376-89 Картон гофрированный. Общие технические условия\\*](#)

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 52901-2007](#),  
здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

[kodeks://link/d?nd=1200063289](#)

[ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита](#)

[ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию](#)

[ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения](#)

органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

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

ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*

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

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 52791-2007. -  
Примечание изготовителя базы данных. [kodeks://link/d?nd=1200087347](https://kodeks.ru/link/d?nd=1200087347)

ГОСТ 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия\*

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54463-2011,  
здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных. [kodeks://link/d?nd=1200087347](https://kodeks.ru/link/d?nd=1200087347)

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

ГОСТ 14176-69 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия\*

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54315-2011,  
здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

[kodeks://link/d?nd=1200084637](https://kodeks.ru/link/d?nd=1200084637)

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия

[kodeks://link/d?nd=1200006737&point=mark=31FJ93022S6TI407BPUBU3VTRH483KORR6N2O74AJ639QTJP81BAEJDR](https://kodeks.ru/link/d?nd=1200006737&point=mark=31FJ93022S6TI407BPUBU3VTRH483KORR6N2O74AJ639QTJP81BAEJDR)

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

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

[kodeks://link/d?nd=1200041990](https://kodeks.ru/link/d?nd=1200041990)

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[мясорастительные. Метод определения жира](#)

[ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов](#)

[ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов\\*](#)

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 54004-2010](#). -  
Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов](#)

[ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов](#)

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

[ГОСТ 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. Метод определения свинца](#)

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

[ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова](#)

[ГОСТ 27747-88 Мясо кроликов. Технические условия](#)

[ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия](#)

[ГОСТ 29299-92 \(ИСО 2918-75\) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита](#)

[ГОСТ 29301-92 Продукты мясные. Метод определения крахмала](#)

[ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов](#)

[ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности](#)

[ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом](#)

[ГОСТ 30650-99 Консервы птицы для детского питания. Общие технические условия](#)

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 ежегодно издаваемому указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

### 3 Классификация

3.1 Консервы по степени измельчения подразделяют на:

- гомогенизированные;
- пюреобразные;
- крупноизмельченные.

3.2 Консервы вырабатывают следующих наименований:

- "Пюре куриное";
- "Пюре куриное детское";
- "Пюре куриное для супа";
- "Пюре из мяса перепелов";
- "Пюре из мяса перепелов и цыплят";
- "Пюре из мяса перепелов и индейки";
- "Пюре из мяса перепелов с языком";
- "Пюре из мяса перепелов с печенью";
- "Пюре из мяса перепелов с сердцем";
- "Пюре из мяса цыплят с кроликом";
- "Пюре из мяса индейки с кроликом";
- "Мясо цыплят с говядиной";
- "Петушок";
- "Мясо цыплят со свининой";
- "Мясо цыплят с индейкой";
- "Мясо цыплят с сердцем";
- "Мясо цыплят с языком";
- "Мясо цыплят с субпродуктами";
- "Мясо цыплят с печенью";
- "Пюре "Здоровье";
- "Мясо цыплят с яйцом";
- "Пюре "Олюшка";
- "Мясо индейки";
- "Мясо индейки с печенью";
- "Мясо индейки с мясом цыплят";

- "Мясо индейки с сердцем";
- "Мясо индейки с говядиной";
- "Мясо индейки с языком";
- "Мясо индейки для супа";
- "Мясо индейки с яйцом".

Массовая доля мясного сырья в консервах должна быть не менее 50%.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

3.3 Рекомендуемый возраст детей, в питание которых вводятся консервы указанного ассортимента, в соответствии с приложением А.

#### 4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологическим инструкциям\*, регламентирующим рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*.

\* "Технологическая инструкция по выработке консервов на основе мяса птицы (цыплят, цыплят-бройлеров) для питания детей раннего возраста", "Технологическая инструкция по выработке консервов на основе мяса птицы (индеек, индюшат) для питания детей раннего возраста", разработанные и утвержденные директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

\*\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]-[7].

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

#### 4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Внешний вид	Однородная масса с размерами частиц в основной массе продукта, мм до 0,3   до 1,5   до 3,0 Возможно незначительное отделение влаги		
Цвет	Соответствующий применяемому сырью, возможно включение частиц красноватого цвета и незначительное потемнение верхнего слоя		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый		
Консистенция	Нежная,	Мягкая,	Мягкая, в виде мелких

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.



	кремообразная, без крупитчатости	пюреобразная	кусочков
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	17,0		
Массовая доля белка, %, не менее	7,0		
Массовая доля жира, %	От 3,0 до 12,0		
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,4		
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	3,0		
Массовая доля рисовой муки (при ее использовании), %, не более	5,0		
Примечания			
1 Массовая доля частиц свыше установленного размера должна составлять не более 20%.			
2 (Исключено, <a href="#">Изм. N 1</a> ).			
3 Массовая доля сухих веществ, белка и жира для консервов конкретного наименования - в соответствии с приложением Б.			

4.2.2 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [\[5\]](#), [\[6\]](#).

4.2.3 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка, олова), нитритов, нитрозаминов, диоксинов, радионуклидов, антибиотиков, пестицидов в консервах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [\[5\]](#), [\[6\]](#).

4.2.1-4.2.3 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

### 4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки консервов применяют:

- мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) охлажденное для детского питания по [ГОСТ Р 52306](#);

- мясо цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, индюшат кусковое бескостное охлажденное с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включительно со сроком годности не более пяти суток со дня выработки по документу, в соответствии с которым оно изготовлено;

- мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное для продуктов детского питания по документу, в соответствии с которым оно изготовлено;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- тушки индеек, индюшат по [ГОСТ Р 53458](#), цыплят-бройлеров по [ГОСТ Р 52702](#), потрошенные первого и второго сортов, охлажденные с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включительно со сроком годности не более пяти суток со дня выработки;

- мясо индейки для детского питания по [ГОСТ Р 52820](#) охлажденное;

- мясо домашних перепелов (тушки и их части) по документу, в соответствии с которым оно выработано;

- говядину по [ГОСТ Р 52601](#), [ГОСТ 779](#);

- телятину по [ГОСТ 16867](#);

- говядину и телятину для детского питания по [ГОСТ Р 52478](#);

- свинину по [ГОСТ Р 52986](#), [ГОСТ Р 53221](#) второй категории и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 32%;

- свинину для детского питания по [ГОСТ Р 54048](#);

- блоки замороженные из говядины с массовой долей жировой ткани от 3% до 9%, свинины с массовой долей жировой ткани от 28% до 32%, говяжьих и свиных языков, сердца, печени для производства консервов детского питания по [ГОСТ Р 52674](#);

- тушки кроликов, тушки кроликов-бройлеров первой категории по [ГОСТ 27747](#) и полученное при их разделке мясо кроликов жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9%;

- полуфабрикаты из мяса кроликов натуральные крупнокусковые, бескостные;

- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце говяжьи, языки говяжьи или свиные) по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- субпродукты цыплят, цыплят-бройлеров (печень, сердце) по [ГОСТ Р 53157](#);

- жир-сырец свиной или говяжий (кроме кишечного) в охлажденном и замороженном состоянии по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;

- жир свиной топленый пищевой по [ГОСТ 25292](#);

- жир куриный топленый для продуктов детского питания по документу, в соответствии с которым он изготовлен;

- яйца куриные пищевые по [ГОСТ Р 52121](#);

- яйца перепелиные пищевые по [ГОСТ Р 53404](#);

- меланж яичный, белок яичный, желток яичный охлажденные, мороженые по [ГОСТ Р 53155](#);

- масло коровье по [ГОСТ Р 52969](#), [8];

- масло топленое и жир молочный по [ГОСТ Р 52971](#), [8];

- масло подсолнечное по [ГОСТ Р 52465](#), [9], рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- масло оливковое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по документу, в соответствии с которым оно получено, или поставляемое по импорту, разрешенное к применению в пищевой промышленности, [9];

- масло кукурузное по [ГОСТ 8808](#), [9], рафинированное дезодорированное (с перекисным

числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- масло соевое по [ГОСТ Р 53510](#), [9], рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- молоко цельное сухое по [ГОСТ 4495\\*](#), [8], не ниже высшего сорта, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 53946-2010](#).  
- Примечание изготовителя базы данных.

- молоко коровье сухое обезжиренное по [ГОСТ Р 52791](#), [8], высшего сорта, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- молоко питьевое по [ГОСТ Р 52090](#), [ГОСТ Р 52783](#), [8], отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- изолят и концентрат соевого белка из соевых бобов, полученные из генетически немодифицированного сырья, разрешенные к применению для детского питания;

- крупу манную по [ГОСТ 7022](#), не ниже первого сорта;

- хлопья овсяные "Геркулес" по [ГОСТ 21149](#);

- крупу гречневую по [ГОСТ 5550](#), не ниже первого сорта;

- крупу рисовую по [ГОСТ 6292](#);

- крупу кукурузную по [ГОСТ 6002](#);

- крупу ячменную по [ГОСТ 5784](#);

- крахмал картофельный по [ГОСТ Р 53876](#);

- крахмал кукурузный по [ГОСТ Р 51985](#);

- крахмал картофельный, кукурузный, рисовый, разрешенные к применению в пищевой промышленности;

- муку для продуктов детского питания по [ГОСТ Р 53495](#);

- муку кукурузную по [ГОСТ 14176](#);

- перец душистый молотый по [ГОСТ 29045](#);

- эмульсии вкусоароматические, разрешенные к применению для детского питания по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- экстракты петрушки, укропа, сельдерея, перца душистого по документу, требованиям которого они должны соответствовать;

- эмульсии укропа, тмина, пряно-ароматические добавки, разрешенные для производства продуктов детского питания, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- CO<sub>2</sub>-экстракты семян укропа, сельдерея и петрушки по документу, требованиям которого они должны соответствовать;

- соль поваренную пищевую по [ГОСТ Р 51574](#), выварочную или молотую помолов N 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- воду питьевую по [ГОСТ Р 51232](#), [\[10\]](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

4.3.2 Не допускается применение мяса хряков, быков и тощего, а также мясного сырья, подвергнутого повторному замораживанию.

4.3.3 Мясное сырье, включая субпродукты, должно быть получено от птицы и скота, выращенных в соответствии со специально разработанными в Российской Федерации технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, отвечать требованиям к мясному сырью для продуктов детского питания.

4.3.4 Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 4.3.1 и 4.3.3 по документам, согласованным в установленном порядке.

4.3.5 Используемое сырье, включая субпродукты, должно сопровождаться документом, удостоверяющим его качество.

4.3.6 Конкретный перечень и соотношение сырья и материалов для каждого наименования консервов устанавливается рецептурой, указанной в технологических инструкциях.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

#### **4.4 Маркировка**

4.4.1 Маркировка потребительской тары - по [ГОСТ Р 51074](#) (общие требования - по разделу 3, к продукции - по 4.1, 4.2.2).

При маркировке потребительской тары дополнительно должно быть указано:

- способ употребления: "Перед употреблением разогреть и перемешать. Не использовать остатки разогретой пищи! Прием консервов начинать с одной чайной ложки, увеличивая порцию до 50-70 г в сутки. Извлеченную из банки массу хранить в холодильнике в закрытой емкости не более одних суток".

4.4.2 Маркировка транспортной тары - по [ГОСТ 14192](#), [ГОСТ Р 51474](#) с дополнительным грифом "Детское питание" и нанесением манипуляционных знаков: "Верх", "Хрупкое. Осторожно" (для тары из стекла), "Беречь от влаги", "Ограничение температуры".

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

4.4.3 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 4.4.1.

Лист-вкладыш с аналогичной маркировкой и информационными данными о пищевой ценности 100 г продукта, приведенными в приложении В, вкладывают в каждую единицу транспортной тары с продукцией в нелитографированной таре.

4.4.4 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

#### **4.5 Упаковка**

4.5.1 Упаковка консервов - по [ГОСТ 30650](#).

4.5.2 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

4.5.3 Консервы для питания детей раннего возраста фасуют в герметически укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Масса нетто консервов должна быть не более 100 г.

В каждую единицу транспортной тары упаковывают консервы одного наименования, одной даты выработки и одного вида упаковки.

Допускается упаковка двух или нескольких наименований консервов в один контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

4.5.4 Потребительская и транспортная тара и укупорочные средства должны соответствовать гигиеническим требованиям и обеспечивать сохранность продукта и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов и рекомендуемые укупорочные средства приведены в приложении Г.

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек, разрешенных в установленном порядке для фасования консервов детского питания.

4.5.5 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной - по [ГОСТ 8.579](#).

## **5 Правила приемки**

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок - по [ГОСТ 30650](#).

5.2 Каждая партия консервов должна сопровождаться документом, удостоверяющим их качество и безопасность.

5.3 В документе, удостоверяющем качество и безопасность консервов, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя;
- наименование продукта;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.4 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (размера частиц, массовой доли сухих веществ, жира, белка, хлоридов, крахмала, рисовой муки) устанавливает изготовитель продукции по согласованию с территориальным органом в установленном порядке.

5.6 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей (промышленной стерильности), содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца, олова), пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

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

5.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта по [ГОСТ Р 51604](#), [ГОСТ Р 52480](#).

Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя по [ГОСТ Р 52173](#), [ГОСТ Р 52174](#), [\[11\]](#), [\[12\]](#), [\[13\]](#).

5.8 Приемке подлежат консервы, прошедшие выдержку на предприятии-изготовителе в соответствии с требованиями [\[14\]](#).

5.5-5.8 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

## 6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу - по [ГОСТ Р 51447](#), [ГОСТ Р 51448](#), [ГОСТ 8756.0](#), [ГОСТ 26668](#), [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ 26671](#)[kodeks://link/d?nd=1200021120](#).

Общие требования проведения микробиологических исследований - по [ГОСТ ISO 7218](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

6.2 Определение органолептических показателей - по [ГОСТ 8756.1](#).

6.3 Определение физико-химических показателей:

- внешнего вида - по [ГОСТ 8756.18](#);

- массы нетто - по [ГОСТ 8756.1](#);

- массовой доли белка - по [ГОСТ 25011](#), [ГОСТ Р 50453](#)[kodeks://link/d?nd=1200021660](#);

- массовой доли жира - по [ГОСТ 26183](#);

- массовой доли хлоридов - по [ГОСТ 26186](#), [ГОСТ Р 51444](#), [ГОСТ Р 51480](#);

- массовой доли нитритов - по [ГОСТ 29299](#), [ГОСТ 8558.1](#)[kodeks://link/d?nd=1200021680](#);

- дисперсности - по [ГОСТ Р 54057](#);

- массовой доли крахмала - по [ГОСТ 29301](#), [ГОСТ 10574](#)[kodeks://link/d?nd=1200021683](#);

- массовой доли рисовой муки - по документу, утвержденному в установленном порядке.

#### 6.4 Определение массовой доли сухих веществ

Массовую долю сухих веществ  $M_1$ , %, вычисляют по формуле

$$M_1 = 100 - M_B, \quad (1)$$

где  $M_B$  - массовая доля влаги, %, по [ГОСТ 9793](#), [ГОСТ Р 51479](#)[kodeks://link/d?nd=901712025](#).

6.5 Определение микробиологических показателей - по [ГОСТ 10444.8](#), [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 30425](#), [15].

6.6 Определение содержания токсичных элементов - по [ГОСТ Р 51301](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [16], [17]:

- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [18];

- мышьяка - по [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ Р 51962](#), [ГОСТ 26930](#);

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [19];

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [19];

- олова - по [ГОСТ 26935](#).

6.7 Определение нитрозаминов - по [20].

6.8 Определение антибиотиков - по [ГОСТ Р ИСО 13493](#), [ГОСТ Р 53601](#), [21] и [22].

6.9 Определение пестицидов - по [23]; [24]; [25].

6.10 Определение радионуклидов - по [ГОСТ Р 54015](#), [ГОСТ Р 54016](#), [ГОСТ Р 54017](#).

6.11 Определение ГМИ - по [ГОСТ Р 52173](#), [ГОСТ Р 52174](#), [11], [12], [13].

6.3-6.11 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

6.12 Определение диоксинов - по [26].

6.13 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6.

6.12, 6.13 (Введены дополнительно, [Изм. N 1](#)).

### 7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют по [ГОСТ 13534](#).

Транспортирование железнодорожным транспортом проводится в изотермических вагонах, обеспечивающих в летний и зимний периоды температуру от 0 °С до 25 °С, в переходный период допускается перевозка в крытых транспортных средствах.

7.2 Консервы хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 °С до 25 °С без резких ее колебаний и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности консервов должен быть не более 24 мес с даты выработки.

7.3 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и  
Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

Приложение А  
(обязательное)

**Рекомендуемый возраст детей для введения консервов в питание**

Таблица А.1

В месяцах

Наименование консервов	Рекомендуемый возраст детей для введения консервов в питание		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
"Мясо цыплят с сердцем"	8	8	9
"Мясо цыплят с языком"	8	8	9
"Мясо цыплят с субпродуктами"	8	8	9
"Мясо цыплят с печенью"	8	8	9
"Мясо цыплят со свининой"	6	7	9
"Мясо цыплят с говядиной"	6	7	9
"Мясо цыплят с яйцом"	6	7	9
"Мясо цыплят с индейкой"	6	7	9
"Пюре "Олюшка"	6	7	9
"Петушок"	6	7	9
"Пюре "Здоровье"	-	8	-
"Пюре куриное детское"	6	7	9
"Пюре куриное"	6	7	9
"Пюре куриное для супа"	6	7	9
"Пюре из мяса перепелов"	8	8	9
"Пюре из мяса перепелов и цыплят"	8	8	9
"Пюре из мяса перепелов и индейки"	8	8	9
"Пюре из мяса перепелов с языком"	8	8	9
"Пюре из мяса перепелов с печенью"	8	8	9
"Пюре из мяса перепелов с сердцем"	8	8	9
"Пюре из мяса цыплят с кроликом"	6	7	9

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.



"Пюре из мяса индейки с кроликом"	6	7	9
"Мясо индейки"	6	7	9
"Мясо индейки с говядиной"	6	7	9
"Мясо индейки для супа"	6	7	9
"Мясо индейки с печенью"	8	8	9
"Мясо индейки с мясом цыплят"	6	7	9
"Мясо индейки с сердцем"	8	8	9
"Мясо индейки с языком"	8	8	9
"Мясо индейки с яйцом"	6	8	9
<p>Примечание - Допускается использование пряностей в консервах:</p> <p>для детей старше 6-7 мес жизни - укропа и тмина; для детей старше 8 мес жизни - сельдерея, петрушки; для детей старше 9 мес жизни - сладкого и белого перца, лаврового листа.</p>			

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Приложение Б  
(обязательное)

**Массовая доля сухих веществ, жира и белка в консервах**

Таблица Б.1

Наименование консервов	Массовая доля, %		
	сухих веществ, не менее	жира, не более	белка, не менее
"Мясо цыплят с сердцем"	20,0	12,0	10,0
"Мясо цыплят с языком"	20,0	12,0	10,0
"Мясо цыплят с субпродуктами"	20,0	12,0	10,0
"Мясо цыплят с печенью"	20,0	12,0	10,0
"Мясо цыплят со свининой"	20,0	12,0	10,0
"Мясо цыплят с говядиной"	20,0	12,0	10,0
"Мясо цыплят с яйцом"	20,0	12,0	10,0
"Мясо цыплят с индейкой"	20,0	12,0	10,0
"Пюре "Олюшка"	20,0	12,0	10,0
"Петушок"	18,0	10,0	7,0

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

"Пюре "Здоровье"	20,0	12,0	9,0
"Пюре куриное детское"	20,0	9,5	8,0
"Пюре куриное"	17,0	10,0	7,0
"Мясо индейки"	20,0	10,0	10,0
"Мясо индейки с печенью"	20,0	10,0	9,0
"Мясо индейки с сердцем"	20,0	10,0	9,0
"Мясо индейки с мясом цыплят"	20,0	10,0	9,0
"Мясо индейки с говядиной"	20,0	10,0	9,0
"Мясо индейки с языком"	20,0	10,0	10,0
"Мясо индейки для супа"	17,0	10,0	7,0
"Мясо индейки с яйцом"	20,0	10,0	9,0
"Пюре куриное для супа"	17,0	10,0	6,0
"Пюре из мяса перепелов"	20,0	10,0	10,0
"Пюре из мяса перепелов и цыплят"	20,0	10,0	9,0
"Пюре из мяса перепелов и индейки"	20,0	10,0	9,0
"Пюре из мяса перепелов с языком"	20,0	10,0	10,0
"Пюре из мяса перепелов с печенью"	20,0	10,0	9,0
"Пюре из мяса перепелов с сердцем"	20,0	10,0	9,0
"Пюре из мяса цыплят с кроликом"	20,0	12,0	10,0
"Пюре из мяса индейки с кроликом"	20,0	10,0	9,0

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Приложение В  
(обязательное)

**Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов**

Таблица В.1

Наименование консервов	Белок, %, не менее	Жир, %, не более	Поваренная соль, %, не более	Углеводы, %	Энергетическая ценность, ккал
"Мясо цыплят с сердцем"	10,0	12,0	0,4	2,4	131
"Мясо цыплят с языком"	10,0	12,0	0,4	2,4	147

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

"Мясо цыплят с печенью"	10,0	12,0	0,4	2,5	127
"Мясо цыплят с субпродуктами"	10,0	12,0	0,4	2,4	140
"Мясо цыплят со свининой"	10,0	12,0	0,4	1,8	170
"Мясо цыплят с говядиной"	10,0	12,0	0,4	3,5	170
"Мясо цыплят с яйцом"	10,0	12,0	0,4	2,5	159
"Мясо цыплят с индейкой"	10,0	12,0	0,4	3,9	174
"Пюре "Олюшка"	10,0	12,0	0,4	4,2	166
"Петушок"	7,0	12,0	0,4	2,4	123
"Пюре "Здоровье"	9,0	12,0	0,4	2,9	162
"Пюре куриное детское"	10,0	9,0	0,4	2,6	128
"Пюре куриное"	10,0	9,0	0,4	2,6	128
"Пюре куриное для супа"	7,0	10,0	0,4	4,6	127
"Пюре из мяса перепелов"	10,0	10,0	0,4	2,3	151
"Пюре из мяса перепелов и цыплят"	9,0	10,0	0,4	1,8	145
"Пюре из мяса перепелов и индейки"	9,0	10,0	0,4	2,4	148
"Пюре из мяса перепелов с языком"	10,0	10,0	0,4	2,2	148
"Пюре из мяса перепелов с печенью"	9,0	10,0	0,4	2,4	148
"Пюре из мяса перепелов с сердцем"	9,0	10,0	0,4	2,2	147
"Пюре из мяса цыплят с кроликом"	10,0	12,0	0,4	3,7	144
"Пюре из мяса индейки с кроликом"	9,0	10,0	0,4	3,6	126
"Мясо индейки"	10,0	10,0	0,4	3,8	140
"Мясо индейки с печенью"	9,0	10,0	0,4	2,9	132
"Мясо индейки с мясом цыплят"	9,0	10,0	0,4	2,9	132
"Мясо индейки с сердцем"	9,0	10,0	0,4	2,9	132
"Мясо индейки с говядиной"	9,0	10,0	0,4	2,8	130
"Мясо индейки с языком"	9,0	10,0	0,4	3,0	134
"Мясо индейки для супа"	7,0	10,0	0,4	5,4	117
"Мясо индейки с яйцом"	9,0	10,0	0,4	2,6	130

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

#### Приложение Г

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

(справочное)

**Потребительская, транспортная тара и укупорочные средства  
для фасования и упаковывания консервов на основе мяса птицы  
для питания детей раннего возраста**

**Г.1 Консервы на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста**

фасуют в:

- металлические банки с внутренним защитным покрытием по [ГОСТ 5981](#);
- стеклянные банки типа IV-51, I-58 по [ГОСТ 5717.2](#), с металлическими крышками;
- другие аналогичные виды потребительской тары с характеристиками не ниже перечисленных, допущенные уполномоченным органом при упаковке консервов для детского питания.

Г.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины I-58 (по [ГОСТ 5717.2](#)) и банки типа I с венчиком горловины I-58 и III-53 (по [ГОСТ Р 52327](#)) - металлическими лакированными крышками промышленного применения по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- банки (по [ГОСТ Р 52327](#)) - металлическими лакированными крышками типа ПТ для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Г.3 Консервы в потребительской таре упаковывают в транспортную тару:

- ящики из гофрированного картона с обечайкой и картонными прокладками для продукции в металлических и стеклянных банках и без обечайки и картонных прокладок для продукции в металлических банках - по [ГОСТ 9142](#) и [ГОСТ 13516](#);
- дощатые ящики - по [ГОСТ 13358](#);
- полимерные ящики - по [ГОСТ Р 51289](#);
- в термоусадочную пленку (консервы в групповой упаковке) - по [ГОСТ 25951](#).

Г.4 Ящики из гофрированного картона должны быть обвязаны проволокой по [ГОСТ 3282](#) или металлической лентой по [ГОСТ 3560](#), или оклеены лентой на бумажной основе по [ГОСТ 18251](#) шириной от 60 до 100 мм, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по [ГОСТ 20477](#) марки А шириной от 50 до 70 мм.

Масса нетто в ящиках из гофрированного картона - не более 20 кг.

Ящики для продукции в стеклянных банках должны быть выложены гофрированным картоном по [ГОСТ 7376](#) со всех сторон. Горизонтальные ряды должны отделяться друг от друга прокладками из гофрированного картона. Допускается при машинной укладке металлических банок в транспортную тару упаковывать без прокладок между горизонтальными рядами банок.

Допускается использовать другие виды транспортной тары и вспомогательные упаковочные средства, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные уполномоченным органом для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении.

**Библиография**

- [1] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста\*, утвержденные Минсельхозом России, М., 2001 г.

\* Документ в информационных продуктах не содержится. За информацией о документе Вы можете обратиться в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных. [kodeks://link/d?nd=747415655](http://kodeks://link/d?nd=747415655)

- [2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.
- [3] [Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов](#), утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.
- [4] [Ветеринарно-санитарные правила N 4261-87](#) Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцопродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.
- [5] [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#) (с изменениями) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [6] [Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору \(контролю\)](#), утвержденные [Решением Комиссии таможенного союза N 299 от 28 мая 2010 г.](#), с дополнениями и изменениями\*

\* Действуют в рамках Таможенного союза".

- [7] [СанПиН 2.3.2.1940-2005](#) (с изменениями) Организация детского питания
- [8] [Федеральный закон от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"](#)
- [9] [Федеральный закон от 24 июня 2008 г. N 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию"](#)
- [10] [СанПиН 2.1.4.1074-2001](#) Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [11] [МУК 4.2.1913-2004](#) Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
- [12] [МУ 2.3.2.1917-2004](#) Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
- [13] [МУК 4.2.2304-2007](#) Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
- [14] [Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания](#), М., 1992 г.
- [15] [МУК 4.2.590.96\\*](#) Методические указания. Бактериологические исследования с

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

использованием экспресс-анализатора "Бак-Трак 4100"

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действуют [МУК 4.2.2578-10](#). -  
Примечание изготовителя базы данных: [kodeks://link/d?nd=1200085878](#)

- [16] [МУК 4.1.985-2000](#) Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [17] [МУК 01-19/47-11-92](#) Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
- [18] [МУ 5178-90](#) Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [19] [МУК 4.1.986-2000](#) Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [20] [МУК 4.4.1.011-93](#) Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [21] [МУ 3049-84](#) Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [22] [МУК 4.2.026-95](#) Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [23] [МУ 2142-80](#) Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [24] [МУ 1222-75](#) Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [25] [ГН 1.2.1323-2003\\*](#) Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действуют [ГН 1.2.2701-10](#). -  
Примечание изготовителя базы данных.

- [26] [МУК 4.1.1023-01](#) Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах. Методические указания

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

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

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 52705-2006 Консервы на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста.](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

