

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 54753-2011 Ветчина вареная в оболочке для детского питания.**

ГОСТ Р 54753-2011

Группа Н11

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**Технические условия**

**Cooked ham in casing for child nutrition. General specifications**

ОКС 67.120.10  
ОКП 92 1372

Дата введения 2013-01-01

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 "Мясо и мясная продукция"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. N 940-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*

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на мясной продукт - вареную ветчину в оболочке, предназначенную для питания детей старше трех лет (далее - ветчина).

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 4.1, требования к маркировке - в 4.3.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ Р ИСО 7218-2008](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

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

[ГОСТ Р 50454-92](#) (ИСО 3811-79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод)

[ГОСТ Р 50455-92](#) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

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

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

[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](#) (ИСО 3100-2-88) 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 51482-99](#) (ИСО 13730-96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

[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-адсорбционный метод определения мышьяка

[ГОСТ Р 51921-2002](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*

[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 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 52427-2005](#) Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

[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 52723-2007](#) Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

[ГОСТ Р 52791-2007](#) Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

[ГОСТ Р 52814-2007](#) (ИСО 6579-2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

[ГОСТ Р 52815-2007](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

[ГОСТ Р 52816-2007](#) Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

[ГОСТ Р 52830-2007](#) (ИСО 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа

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

[ГОСТ Р 53150-2008](#) (ЕН 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

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

[ГОСТ Р 53456-2009](#) Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия

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

[ГОСТ Р 53492-2009](#) Консервы молочные. Сыворотка молочная сухая. 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

[ГОСТ Р 54354-2011](#) Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа

[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 21-94](#) Сахар-песок. Технические условия

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

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

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

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

[ГОСТ 1341-97](#) Пергамент растительный. Технические условия

[ГОСТ 1760-86](#) Подпергамент. Технические условия

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

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

[ГОСТ 4197-74](#) Реактивы. Натрий азотистокислый. Технические условия

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

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

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

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

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 53876-2010](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

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

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

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

[ГОСТ 9792-73](#) (ИСО 2435-73) Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 9793-74](#) Продукты мясные. Методы определения влаги

[ГОСТ 9794-74](#) Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

[ГОСТ 9957-73](#) Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия

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

[ГОСТ 9959-91](#) Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

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

[ГОСТ 10444.8-88](#) Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*

[ГОСТ 10444.11-89](#) Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

[ГОСТ 10444.12-88](#) Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 10444.15-94](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ 10574-91](#) Продукты мясные. Методы определения крахмала

[ГОСТ 13513-86\\*](#) Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 54463-2011](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов

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

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

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

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

[ГОСТ 21784-76](#) Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

[ГОСТ 23042-86](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

[ГОСТ 23231-90](#) Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

[ГОСТ 25011-81](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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

[ГОСТ 26928-86](#) Продукты пищевые. Метод определения железа

[ГОСТ 26929-94](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

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

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

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

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

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

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

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

[ГОСТ 29185-91](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих клостридий

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

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

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

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

[ГОСТ 30726-2001](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*

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 информационному 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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [ГОСТ Р 52427](#).

### 4 Технические требования

#### 4.1 Характеристики

4.1.1 Ветчина должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции\* с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*.

\* "Технологическая инструкция по производству вареной ветчины в оболочке для детского питания", утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

\*\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]-[4].

4.1.2 Ветчина по органолептическим и физико-химическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ветчины										
	"Дет-ская"	"Дет-ская-вита**"	"Клас-сная"	"Клас-сная-вита**"	"Школь-ная"	"Школь-ная-вита**"	"Сказ-ка"	"Сказка-вита**"	"Ли-цей-ская"	"Гимна-зичес-кая"	"Малы-шок"
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без бахромы, отеков и видимых повреждений оболочки. Допускается наличие незначительного количества влаги в упаковках под вакуумом										

Консистенция	Упругая						
Вид на разрезе	Мышечная ткань розового цвета различной интенсивности или с оранжевым оттенком** без серых пятен и пустот.  Допускается незначительное включение прослоек жировой ткани белого или розового цвета						
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабо соленый, без посторонних привкуса и запаха						
Форма, размер батончиков, товарные отметки	Батончики прямые или изогнутые диаметром не более 65 мм, длиной от 12 до 25 см, в натуральной (кишечной) или в искусственной оболочке, закрепленные металлическими скрепками (с наложением петли или без нее) или шпагатом (с одной поперечной перевязкой посередине батончика)						
Массовая доля жира, %, не более	20,0	22,0		19,0	20,0	22,0	19,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0		13,0		12,0		
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8						
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003						
Массовая доля влаги, %, не более	70,0						
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25						
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0						
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006						
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:							

B <sub>1</sub>	-	0,8	-	0,8	-	0,8	-	0,8	-	-	-
B <sub>2</sub>	-	0,7	-	0,7	-	0,7	-	0,7	-	-	-
PP	-	5,0	-	5,0	-	5,0	-	5,0	-	-	-
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:											
Fe	-	3,0	-	3,0	-	3,0	-	3,0	-	-	-
Ca	270,0										
Zn	-	3,0	-	3,0	-	3,0	-	3,0	-	-	-
I	0,03										
* Вита - группа продуктов, дополнительно обогащенных витаминами, железом и цинком.											
** При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин.											

4.1.3 По микробиологическим показателям ветчина должна соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

\* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации - нормативными правовыми документами федеральных органов исполнительной власти [4].

4.1.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, диоксинов в ветчине не должно превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

\* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации - нормативными правовыми документами федеральных органов исполнительной власти [4].

## 4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сырье, пищевые ингредиенты и добавки, используемые для изготовления ветчины, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

\* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации - нормативными правовыми документами федеральных органов исполнительной власти [4].

Для изготовления ветчины применяют следующее сырье и материалы:

- говядину первой и второй категорий упитанности по [ГОСТ 779](#), [ГОСТ Р 52601](#) от молодых животных, [ГОСТ Р 52478](#) и полученную при ее разделке:

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

- свинину по [ГОСТ Р 53221](#), [ГОСТ Р 52986](#) первой, второй, третьей категории, [ГОСТ Р 54048](#) и полученную при ее разделке:

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

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



- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубках в охлажденном и замороженном состоянии;

- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%); свинины (с массовой долей жировой ткани 10%; от 30% до 50%) со сроком годности не более 6 мес;

- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9%), свинины с массовой долей жировой ткани от 13% до 17%, не более 50% со сроком годности не более 6 мес по [ГОСТ Р 52674](#);

- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят и цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по [ГОСТ 21784](#), [ГОСТ Р 52702](#), [ГОСТ Р 53458](#) первого сорта, а также по [ГОСТ Р 52306](#), [ГОСТ Р 52820](#) и полученные при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер, грудной части;

- мясо кроликов по [ГОСТ 27747](#);

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

- продукты яичные по [ГОСТ Р 53155](#);

- молоко сухое обезжиренное по [5], [ГОСТ Р 52791](#);

- молоко сухое цельное по [5], [ГОСТ 4495](#);

- казеинат натрия с массовой долей белка не менее 80%;

- концентрат молочной сыворотки по [ГОСТ Р 53456](#), [ГОСТ Р 53492](#);

- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный, полученные из генетически немодифицированных соевых бобов;

- клетчатку соевую, пшеничную, морковную, овсяную, полученную из генетически немодифицированного сырья;

- белок животный (изолированный, концентрированный);

- волокна пищевые;

- крахмал картофельный по [ГОСТ 7699](#);

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

- глюкозу кристаллическую гидратную по [ГОСТ 975](#);

- сахар-песок по [ГОСТ 21](#);

- мальтодекстрин;

- декстрозу;

- антиокислители, стабилизаторы, эмульгаторы, регуляторы кислотности, не содержащие фосфатов, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет;

- соль поваренную пищевую по [ГОСТ Р 51574](#), выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов N 0 или N 1, не ниже первого сорта;

- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по [ГОСТ 4197](#) (фиксатор окраски E250);

- натрий аскорбиновокислый;

- кислоту аскорбиновую (витамин С) по [6];
  - натрий углекислый безводный по [ГОСТ 83](#);
  - натрий углекислый 10-водный по [ГОСТ 84](#);
  - кислоту никотиновую (витамин РР) по [7];
  - тиамин бромид (витамин В<sub>1</sub>) по [8];
  - рибофлавин (витамин В<sub>2</sub>) по [9];
  - цинк сернокислый семиводный (ZnSO<sub>4</sub>·7H<sub>2</sub>O), х.ч., по [ГОСТ 4174](#);
  - железо сернокислое семиводное (FeSO<sub>4</sub>·7H<sub>2</sub>O), х.ч., по [ГОСТ 4148](#);
  - кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат);
  - каррагинан;
  - орех мускатный по [ГОСТ 29048](#);
  - перец душистый по [ГОСТ 29045](#);
  - кардамон по [ГОСТ 29052](#);
  - кориандр по [ГОСТ 29055](#);
  - пищевые, комплексные пищевые, витаминные и минеральные добавки, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет\*;
- \* Рекомендуются: посолочные смеси "НИСО", пищевые добавки: "Веторон", "Каролин-С", "Йодказеин". Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.
- экстракты из пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья (мускатного ореха, перца душистого, кориандра), разрешенные к применению в пищевой промышленности;
  - эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
  - пряности, вкусоароматические смеси, не содержащие жгучих специй, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет;
  - масло пальмовое красное натуральное нерафинированное;
  - воду питьевую по [10];
  - кишки свиные обработанные (гузенки, пузыри мочевые);
  - кишки говяжьи обработанные (круга, синюги, пузыри мочевые, проходники);
  - оболочки: искусственную белковую, коллагеновые съедобные, из целлюлозной пленки (целлофана), разрешенные к применению в пищевой промышленности;
  - шпагат по [ГОСТ 17308](#);
  - нитки льняные по [ГОСТ 14961](#);
  - нитки хлопчатобумажные по [ГОСТ 6309](#);

- шпагат вязкозный, разрешенный к применению в пищевой промышленности;
- ленту клеевую на бумажной основе по [ГОСТ 18251](#);
- ленту чековую с термоклеющим слоем;
- пленки и пакеты из материалов полимерных многослойных, в том числе ламинированных, термоусадочных, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- пленки и пакеты из материалов: полимерных многослойных, в том числе термоусадочных, по [ГОСТ 10354](#), целлюлозы по [ГОСТ 7730](#);
- скобы металлические П-образные, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- проволоку из алюминия марок АД1, АМц по [ГОСТ 14838](#).

4.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства ветчины, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами\*. Мясное сырье должно быть получено от здоровых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет по [4 (индекс 18.4, 18.5)].

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

4.2.3 Допускается использование аналогичных видов сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 4.2.1, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

4.2.4 Допускается использование комплексных пищевых добавок, не содержащих фосфатов, жгучих пряностей, консервантов, усилителей вкуса и аромата (глутаматов), искусственных красителей и ароматизаторов, разрешенных к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет.

Не допускается применение:

- мяса быков, хряков и тощего;
- мясного сырья, замороженного более одного раза;
- генетически модифицированных сырьевых компонентов, пищевых ингредиентов и добавок.

### 4.3 Маркировка

4.3.1 Каждая единица фасованной продукции, искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону, должны иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [ГОСТ Р 51074](#).

Маркировка должна содержать:

- наименование ветчины с указанием подвида и термического состояния (охлажденная);
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто (для фасованной продукции);

- состав продукта, включая пищевые добавки, биологически активные добавки;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- содержание витаминов, минеральных веществ (при обогащении продукта указывается процент суточного удовлетворения) в соответствии с приложением Б;
- условия хранения;
- срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- надпись: "Упаковано под вакуумом" или "Упаковано в условиях модифицированной атмосферы" (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- дату изготовления и упаковывания;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции может выбирать изготовитель.

Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркировочной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

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

**Пример маркировки - "Ветчина вареная в оболочке "Сказка". Мясной продукт из говядины для детского питания охлажденный".**

4.3.2 Транспортная маркировка - по [ГОСТ 14192](#), [ГОСТ Р 51474](#) с дополнительным грифом: "Детское питание", с использованием манипуляционных знаков: "Скоропортящийся груз", "Ограничение температуры".

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

- наименование ветчины с указанием подвида и термического состояния;
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- сведения о том, что продукт обогащен минералами (кальций, йод) и витаминами (при внесении витаминов);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- условия хранения;
- срок годности;
- дату изготовления;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);

- массу нетто;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

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

#### 4.4 Упаковка

4.4.1 Ветчину выпускают весовой, фасованной. Масса нетто батона ветчины - не более 1000 г. Фасованную ветчину упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы (целые батоны, порционная, сервировочная нарезки). Масса нетто целого куска (порционная нарезка), ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) - не более 300 г.

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

4.4.2 Ветчину, в том числе фасованную, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13513](#), полимерные многооборотные по [ГОСТ Р 51289](#) и в другую тару, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

4.4.3 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара, используемая в промышленности, как правило, имеет крышку. При отсутствии крышки допускается тару накрывать подпергаментом по [ГОСТ 1341](#), пергаментом по [ГОСТ 1760](#), оберточной бумагой по [ГОСТ 8273](#).

4.4.4 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать [\[11\]](#).

4.4.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукт одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности.

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

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

## 5 Правила приемки

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

5.2 Каждая партия выпускаемой продукции должна проходить органолептический контроль по [ГОСТ 9959](#).

5.3 Показатели массовой доли хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия определяют в каждой партии; жира, белка, влаги, крахмала, фосфора и микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 10 дней; массовой доли витаминов ( $B_1$ ,  $B_2$ , PP) - для витаминизированной ветчины и массовой доли минеральных веществ (Fe, Ca, Zn, I) - для ветчины, обогащенной минеральными компонентами, определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в квартал. Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

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

5.5 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 или в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.6 В случае необходимости проводят идентификацию состава сырья, используемого для производства ветчины, по [ГОСТ Р 51604](#), [ГОСТ Р 52480](#), [ГОСТ Р 52723](#).

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

## 6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка к анализу - по [ГОСТ 9792](#), [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ Р ИСО 7218](#), [ГОСТ Р 51447](#), [ГОСТ Р 51448](#), [ГОСТ Р 53150](#), [ГОСТ Р 54015](#), [14].

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

6.3 Определение массовой доли влаги - по [ГОСТ 9793](#), [ГОСТ Р 51479](#).

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

6.5 Определение массовой доли белка - по [ГОСТ 25011](#), [ГОСТ Р 50453](#).

6.6 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) - по [ГОСТ 9957](#), [ГОСТ Р 51444](#), [ГОСТ Р 51480](#).

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

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

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

6.10 Определение массовой доли фосфора - по [ГОСТ 9794](#), [ГОСТ Р 51482](#).

6.11 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [15];

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ Р 51962](#);

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ Р 51301](#), [16], [17];

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ Р 51301](#), [16], [17].

6.12 Определение пестицидов - по [18], [19], [20].

6.13 Определение антибиотиков - по [ГОСТ Р ИСО 13493](#), [21], [22], [23].

6.14 Определение нитрозаминов - по [24].

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

6.16 Определение микробиологических показателей:

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

- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) - по [ГОСТ 9958](#), [ГОСТ Р 52816](#);

- патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл, - по [ГОСТ 9958](#), [ГОСТ Р 50455](#), [ГОСТ Р 52814](#);

- сульфитредуцирующих клостридий - по [ГОСТ 29185](#);
- Staphylococcus aureus - по [ГОСТ Р 52815](#);
- дрожжей, плесневых грибов - по [ГОСТ 10444.12](#);
- молочнокислых микроорганизмов - по [ГОСТ 10444.11](#);
- L.monocytogenes - по [ГОСТ Р 51921](#), [25];
- Escherichia coli - по [ГОСТ 30726](#), [ГОСТ Р 50454](#), [ГОСТ Р 52830](#);
- Bacillus cereus - по [ГОСТ 10444.8](#).

Общие требования проведения микробиологических исследований - по [ГОСТ Р ИСО 7218](#), [ГОСТ Р 54354](#).

6.17 Определение массовой доли витаминов (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР) - по [26].

6.18 Определение массовой доли минеральных веществ:

- Ca, Fe, Zn - по [27];
- Fe - по [ГОСТ 26928](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#);
- I - по [28].

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

6.20 Температуру в толще готового продукта перед выпуском в реализацию, в процессе транспортирования и хранения контролируют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

Температурный датчик должен быть введен в толщу продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения ±0,5 °С.

6.21 Определение диоксинов - по [29], [30].

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Ветчину транспортируют в охлаждаемых средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Ветчину выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 °С до 6 °С.

7.3 Ветчину хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5)%.

7.4 Срок годности ветчины устанавливает изготовитель.

7.5 Рекомендуемый срок годности ветчины в натуральной (кишечной), целлюлозной оболочке, искусственной белковой оболочке - не более 3 сут.

7.6 Рекомендуемый срок годности ветчины в полиамидной барьерной оболочке - не более 20 сут.

7.7 Рекомендуемый срок годности ветчины, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами - не

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»

более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке - не более 5 сут.

7.8 После вскрытия ветчины в полиамидной барьерной оболочке, упаковок под вакуумом или в модифицированной атмосфере продукт рекомендуется хранить не более 72 ч при температуре от 0 °С до 6 °С - в пределах срока годности.

7.9 Сроки годности ветчины, изготовленной с использованием новых видов оболочек, упаковочных материалов, в т.ч. упакованной под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, может устанавливать изготовитель по [31].

Приложение А  
(справочное)

**Информационные сведения о пищевой ценности ветчины в 100 г продукта**

А.1 Пищевая ценность ветчины в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал
"Детская"	12,0	20,0	4,5	200-250
"Детская-вита"	12,0	20,0	4,5	200-250
"Классная"	12,0	22,0	4,5	200-260
"Классная-вита"	12,0	22,0	4,5	200-260
"Школьная"	13,0	22,0	3,0	200-260
"Школьная-вита"	13,0	22,0	3,0	200-260
"Сказка"	12,0	19,0	4,5	200-250
"Сказка-вита"	12,0	19,0	4,5	200-250
"Лицейская"	12,0	20,0	4,5	200-250
"Гимназическая"	12,0	22,0	3,0	200-260
"Малышок"	12,0	19,0	4,5	200-250

Приложение Б  
(справочное)

**Информационные сведения о содержании витаминов и минеральных веществ в ветчине\***

\* Для ветчины, обогащенной витаминами и минеральными веществами.

Б.1 Содержание витаминов и минеральных веществ приведено в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукта	Наименование показателя
-----------------------	-------------------------



	Нормируемое содержание витаминов в продукте, мг/100 г, не менее (% от суточной нормы)			Нормируемое содержание минеральных веществ в продукте, мг/100 г, не менее (% от суточной нормы)			
	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	Fe	Zn	Ca	I
"Детская"	-	-	-	-	-	270,0 (24,5)	0,03 (25,0)
"Детская-вита"	0,8 (60,0)	0,7 (58,0)	5,0 (33,0)	3,0 (25,0)	3,0 (30,0)	270,0 (24,5)	0,03 (25,0)
"Классная"	-	-	-	-	-	270,0 (24,5)	0,03 (25,0)
"Классная-вита"	0,8 (60,0)	0,7 (58,0)	5,0 (33,0)	3,0 (25,0)	3,0 (30,0)	270,0 (24,5)	0,03 (25,0)
"Школьная"	-	-	-	-	-	270,0 (24,5)	0,03 (25,0)
"Школьная-вита"	0,8 (60,0)	0,7 (58,0)	5,0 (33,0)	3,0 (25,0)	3,0 (30,0)	270,0 (24,5)	0,03 (25,0)
"Сказка"	-	-	-	-	-	270,0 (24,5)	0,03 (25,0)
"Сказка-вита"	0,8 (60,0)	0,7 (58,0)	5,0 (33,0)	3,0 (25,0)	3,0 (30,0)	270,0 (24,5)	0,03 (25,0)
"Лицейская"	-	-	-	-	-	270,0 (24,5)	0,03 (25,0)
"Гимназическая"	-	-	-	-	-	270,0 (24,5)	0,03 (25,0)
"Малышок"	-	-	-	-	-	270,0 (24,5)	0,03 (25,0)

## Библиография

- [1] [Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов](#). Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
- [2] [СанПиН 2.3.2.1940-2005](#) Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания
- [3] [Единые ветеринарные \(ветеринарно-санитарные\) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю \(надзору\)](#). Утверждены [решением комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г., N 317](#)
- [4] [Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору \(контролю\)](#). Утверждены [решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., N 299](#)
- [5] [Федеральный закон от 12.06.2008 N 88-ФЗ](#)
- [6] ГФ СССР-Х ст.6\* Кислота аскорбиновая (витамин С)

\* Документ не действует. Действует [ФС N 42-0218-07](#). - Примечание изготовителя базы данных.

- [7] ГФ СССР-Х ст.19\* Кислота никотиновая (витамин РР)

\* Документ не действует. Действует [ФС N 42-0263-07](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[8] ГФ СССР-Х ст.673\* Тиамин бромид (витамин В<sub>1</sub>)

\* 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)

[9] ГФ СССР-Х ст.585\* Рибофлавин (витамин В<sub>2</sub>)

\* 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)

[10] [СанПиН 2.1.4.1074-2001](#) Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[11] [ТР ТС 005/2011](#) [О безопасности упаковки](#)

[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] [МУК 4.1.985-2000](#) Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[15] [МУ 5178-90](#) Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[16] [МУ 01-19/47-11-92](#) Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[17] [МУК 4.1.986-2000](#) Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии

[18] Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, сб.5-21, М., 1976-1991

[19] [МУ 1222-75](#) Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

[20] [МУ 2142-80](#) Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[21] [МУ 3049-84](#) МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[22] [МУК 4.2.026-95](#) Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[23] [МР 4.18/1890-91](#) Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

- [24] [МУК 4.4.1.011-93](#) Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [25] [МУК 4.2.1122-2002](#) Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*
- [26] Временные методические указания по определению массовой доли витаминов В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, С и А в обогащаемых ими мясных продуктах\*, утвержденные зам. начальника Главного управления государственных продовольственных ресурсов при Государственной комиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам 12.06.90

\* 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)

- [27] [Руководство 4.1.1672-2003](#) [P](#) Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище
- [28] [МУК 4.1.1481-2003](#) Определение массовой концентрации йода в пищевых продуктах, в продовольственном сырье, пищевых и биологически активных добавках вольтамперометрическим методом
- [29] [МУК 4.1.1023-01](#) Изомер-специфическое определение полихлорированных бифенилов
- [30] МУК МЗ РФ от 01.06.99\* Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

\* 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)

- [31] [МУК 4.2.1847-2004](#) Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

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

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 54753-2011 Ветчина вареная в оболочке для детского питания.](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)