

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 56581-2015 Консервы мясорастительные кусковые для детского питания.

ГОСТ Р 56581-2015

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КУСКОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Canned cereal in pieces for children's nutrition. Specifications

ОКС 67.120.10

Дата введения 2016-07-01

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М.Горбатова" (ФГБНУ "ВНИИМП им.В.М.Горбатова")

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 25 сентября 2015 г. N 1374-ст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в [статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации"](#). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе "Национальные стандарты", а официальный текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя "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 (www.gost.ru)

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кусковые мясорастительные стерилизованные консервы, изготовленные из мяса и ингредиентов растительного происхождения, предназначенные для питания детей старше трех лет, для реализации в торговле и сети общественного питания (далее - консервы).

Консервы выпускают следующих наименований:

- "Говядина с картофелем и морковью";
- "Телятина с картофелем и морковью";
- "Свинина с кабачками в сметанном соусе";

- "Свинина с кабачками в томатном соусе";
- "Баранина с овощами и рисом";
- "Азу из телятины с кабачками в томатном соусе";
- "Азу из ягнятины с кабачками в томатном соусе";
- "Азу из конины с кабачками в томатном соусе";
- "Рагу овощное со свиной и грибами";
- "Рагу овощное с кроликом и грибами".

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

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

[ГОСТ 1721](#) Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

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

[ГОСТ ISO 1841-2](#) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

[ГОСТ 3343](#) Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

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

[ГОСТ 5981](#) Банки металлические для консервов. Технические условия

[ГОСТ 6014](#) Картофель свежий для переработки. Технические условия

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

[ГОСТ 7176](#) Картофель продовольственный. Технические условия

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

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

[ГОСТ 8756.1](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

[ГОСТ 8756.18](#) Консервы. Метод определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

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

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

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

[ГОСТ 10444.1](#) Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

[ГОСТ 10444.7](#) Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*

[ГОСТ 10444.8](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Vacillus segeus*. Метод подсчета колоний при температуре 30°C

[ГОСТ 10444.9](#) Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*

[ГОСТ 10444.11](#) (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

[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 13345](#) Жесть. Технические условия

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

[ГОСТ 13534](#) Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15846](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

[ГОСТ 20477](#) Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

[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 25951](#) Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

[ГОСТ 26183](#) Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

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

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

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

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

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

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

[ГОСТ 27747](#) Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

[ГОСТ 29270](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

[ГОСТ 29300](#) (ИСО 3091-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

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

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

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

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

[ГОСТ 30711](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

[ГОСТ 31452](#) Сметана. 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 31645](#) Мука для продуктов детского питания. Технические условия

[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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

[ГОСТ 31727](#) (ISO 936:1998) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли общей золы

[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 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 31821](#) Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

[ГОСТ 31822](#) (UNECE STANDARD FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

[ГОСТ 31903](#) Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

[ГОСТ 31904](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

[ГОСТ 31983](#) Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

[ГОСТ 32008](#) (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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

[ГОСТ 32284](#) (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

[ГОСТ 32308](#) Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

[ГОСТ 32671](#) Тара стеклянная для продуктов детского питания. Общие технические условия

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

[ГОСТ 33824](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

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

[ГОСТ 34150](#) Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

[ГОСТ 34220](#) Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

[ГОСТ 34325](#) Перец сладкий свежий. Технические условия

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

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

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

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

[ГОСТ Р 51574](#) Соль пищевая. Общие технические условия

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

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

[ГОСТ Р 52427](#) Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

[ГОСТ Р 54034](#) Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия

[ГОСТ Р 54048](#) Мясо. Свиная для детского питания. Технические условия

[ГОСТ Р 54683](#) Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия

[ГОСТ Р 54704](#) Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

[ГОСТ Р 55335](#) Мясо. Конина для детского питания. 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 ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [ГОСТ Р 52427](#), а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 кусковые мясорастительные консервы для детского питания: Мясорастительные консервы для детского питания, изготовленные из кусочков мяса и ингредиентов растительного происхождения.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1]-[4], настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением рецептур, обеспечивающих массовую долю мясных ингредиентов от 30% до 40%, и режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки.

4.2 Характеристики

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

Состав консервов представлен в приложении А.

4.2.2 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных [1] и [2].

4.2.3 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитрозаминов, нитритов, нитратов, микотоксинов, радионуклидов и диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1] и [2].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления консервов применяют:

- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%, полученную при разделке, обвалке, жиловке говядины первой и второй категории в полутушах, четвертинах, отрубках по [ГОСТ 34120](#), [ГОСТ 31797](#), [ГОСТ 31798](#);

- телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9%, полученную при разделке, обвалке, жиловке телятины первой и второй категории в тушах, полутушах, четвертинах по [ГОСТ Р 54315](#), [ГОСТ 31798](#);

- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 13% до 17%, полученную при разделке, обвалке, жиловке свинины первой и второй категории в тушах, полутушах, отрубках по [ГОСТ 34120](#), [ГОСТ 31778](#), [ГОСТ 31476](#);

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

- конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%, полученную при разделке, обвалке, жиловке конины первой категории в полутушах и четвертинах по [ГОСТ Р 55335](#), [ГОСТ 32225](#);

- ягнятину и баранину жилованные с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9%, полученные при разделке, обвалке, жиловке ягнятины и баранины первой и второй категории в тушах по [ГОСТ Р 54034](#), [ГОСТ 31777](#);

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- блоки замороженные из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%, телятины с массовой долей жировой ткани не более 9%, свинины с массовой долей жировой ткани от 13% до 17%, конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9% по [ГОСТ 31799](#);

- блоки замороженные из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%, свинины с массовой долей жировой ткани не более 15%, конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10%, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6% по [ГОСТ Р 54704](#);

- масло рафинированное дезодорированное с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира: подсолнечное "Премиум" по [ГОСТ 1129](#), соевое по [ГОСТ 31760](#), оливковое;

- муку: рисовую по [ГОСТ 31645](#); пшеничную высшего сорта по [ГОСТ 26574](#), [ГОСТ 31491](#);

- крупу рисовую по [ГОСТ 6292](#);

- овощи свежие: морковь по [ГОСТ 32284](#), [ГОСТ 1721](#); кабачки по [ГОСТ 31822](#), без грубой кожицы, имеющие диаметр сечения не более 8 см; баклажаны по [ГОСТ 31821](#); перец сладкий по [ГОСТ 34325](#); лук репчатый по [ГОСТ 1723](#);

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов																					
	"Говядина с картофелем и морковью"	"Телятина с картофелем и морковью"	"Свинина с кабачками в сметанном соусе"	"Свинина с кабачками в томатном соусе"	"Баранина с овощами и рисом"	"Азу из телятины с кабачками в томатном соусе"	"Азу из ягнятины с кабачками в томатном соусе"	"Азу из конины с кабачками в томатном соусе"	"Рагу овощное со свиной и грибами"	"Рагу овощное с кроликом и грибами"												
Внешний вид	<p>Равномерно перемешанная смесь тушеных кусочков бескостного мяса массой до 20,0 г и картофеля, моркови, сладкого перца, репчатого лука в собственном соку</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">кабачков в соусе</td> <td style="width: 25%;">баклажанов, моркови, риса, сладкого перца в соусе</td> <td style="width: 25%;">кабачков, соленых огурцов в томатном соусе</td> <td style="width: 25%;">кабачков, картофеля, грибов в белом соусе</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Соус однородный, без заварившихся комочков муки, без признаков расслаивания, с включением мелких кусочков</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">репчатого лука</td> <td></td> <td style="text-align: center;">репчатого лука и моркови</td> <td style="text-align: center;">моркови</td> </tr> </table> <p>Кусочки мяса не содержат хрящей, грубой соединительной ткани, допускается незначительное содержание жировой ткани (для свинины).</p> <p>Нарезанные овощи в основной массе в виде кусочков, сохранивших свою форму. Овощи, мясо, рис, грибы мягкие, но не разваренные. Допускается до 20% разваренных овощей. Не допускается наличие семян кабачков и их частей (для консервов с кабачками). Допускаются включения зелени (укропа, петрушки, сельдерея)</p>										кабачков в соусе	баклажанов, моркови, риса, сладкого перца в соусе	кабачков, соленых огурцов в томатном соусе	кабачков, картофеля, грибов в белом соусе	Соус однородный, без заварившихся комочков муки, без признаков расслаивания, с включением мелких кусочков				репчатого лука		репчатого лука и моркови	моркови
кабачков в соусе	баклажанов, моркови, риса, сладкого перца в соусе	кабачков, соленых огурцов в томатном соусе	кабачков, картофеля, грибов в белом соусе																			
Соус однородный, без заварившихся комочков муки, без признаков расслаивания, с включением мелких кусочков																						
репчатого лука		репчатого лука и моркови	моркови																			
Консистенция	Кусочков мяса, овощей, риса, грибов - мягкая, свойственная мясу, овощам, рису, грибам в																					

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	тушеном виде						
	Соуса - однородная						
Запах и вкус	Свойственный используемому виду мяса, овощей, грибов, риса без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый, не острый, со слабовыраженным ароматом душистого перца						
Цвет	Свойственный используемому сырью и ингредиентам						
Массовая доля белка, %, не менее	8	6,5	6	6,5	7	7,5	9
Массовая доля жира, %, не более	8	9	6	6		10	8
Массовая доля углеводов, %, не более	5		7	5			6
Массовая доля крахмала*, %, не более	3						
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,2	1,0	1,2	1,0			1,2
Массовая доля йода, мг/100 г, не менее**	0,03						
* Для консервов, содержащих муку пшеничную или рисовую в составе соуса.							
** Для консервов, обогащенных йодом.							

- картофель свежий по [ГОСТ 7176](#), [ГОСТ 6014](#);
- овощи быстрозамороженные (морковь, кабачки, баклажаны, картофель, перец сладкий, лук, грибы, зелень) по [ГОСТ Р 54683](#);
- грибы (шампиньоны, вешенки) свежие;
- зелень укропа, сельдерея, петрушки свежую;
- огурцы соленые по [ГОСТ 34220](#);
- овощи сушеные (морковь, лук, зелень) по [ГОСТ 32065](#);
- перец душистый по ГОСТ ISO 973;
- эмульсии и экстракты из пряно-ароматического растительного сырья (укропа, петрушки, сельдерея, перца душистого), полученные CO_2 экстракцией, без применения химических растворителей;

- томатную пасту по [ГОСТ 3343](#);
- сметану высшего сорта по [ГОСТ 31452](#);
- соль поваренную пищевую по [ГОСТ Р 51574](#) выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола N 0 или N 1, не ниже первого сорта;
- воду питьевую по [5], [ГОСТ Р 51232](#);
- йодированные молочные белки с массовой долей йода не более 15%.

4.3.2 Используемое при производстве консервов:

- сырье животного происхождения должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков; подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [3] и [4], а также требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет, установленным в [1] и [2];

- прочее сырье (пищевые ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2], [6] и [7].

4.3.3 Для изготовления консервов не допускается применять генетически модифицированные компоненты и мясное сырье:

- полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;
- замороженное более одного раза;
- замороженное со сроком годности более 6 месяцев;
- с массовой долей общего фосфора свыше 0,2%;
- замороженное, условия хранения которого предусматривают использование температур выше минус 18°С.

4.3.4 Допускается использование аналогичного сырья и пищевых ингредиентов, характеристики которых не ниже требований 4.3.1-4.3.3.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской упаковки консервов - по [1], [8], [ГОСТ 13534](#) и [ГОСТ Р 51074](#), с указанием следующей дополнительной информации:

- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- рекомендации по приготовлению в соответствии с приложением Б;
- содержание йода (для консервов, обогащенных йодом) мг/100 г консервов и процент удовлетворения суточной потребности детей старше трех лет;
- обозначение настоящего стандарта.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов представлены в приложении В.

Допускается указывать: "Не содержит компонентов, полученных с использованием генетической модификации"; "Без консервантов".

Пример маркировки - "Говядина с картофелем и морковью". Консервы мясорастительные кусковые для питания детей старше трех лет, стерилизованные.

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки - по [1], [8], [ГОСТ 13534](#), [ГОСТ Р 51474](#) и [ГОСТ 14192](#) с дополнительным грифом "Детское питание", с нанесением манипуляционных знаков: "Беречь от влаги", "Ограничение температуры", "Верх", "Хрупкое. Осторожно" (для упаковки из стекла).

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская, транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [9] и обеспечивать сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.2 Консервы упаковывают по [ГОСТ 13534](#) массой нетто от 100 г до 350 г.

В качестве потребительской упаковки используют:

- стеклянные банки типа IV-51 - по [ГОСТ 32671](#), [ГОСТ 5717.2](#), в том числе под винтовую укупорку (тип III) из бесцветного стекла;

- металлические банки с внутренним защитным покрытием, изготовленные - по [ГОСТ 5981](#) из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11, или электролитического лужения марок ЭЖК-11 и ЭЖК-111 - по [ГОСТ 13345](#), или алюминиевой лакированной ленты с защитным покрытием;

- потребительскую комбинированную упаковку - банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, разрешенную для использования в производстве стерилизованных консервов;

- упаковку из полимерных материалов.

Консервы в потребительской упаковке упаковывают в ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 34033](#), [ГОСТ 9142](#) с обечайкой и картонными прокладками или блоками в термоусадочную пленку - по [ГОСТ 25951](#). Консервы в металлических банках допускается упаковывать в ящики без картонных прокладок и обечайки.

Ящики из гофрированного картона должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе - по [ГОСТ 18251](#) шириной от 60 мм до 100 мм или полиэтиленовой лентой с липким слоем по [ГОСТ 20477](#) марки А шириной от 50 мм до 70 мм.

4.5.3 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают консервы одного наименования, одной даты выработки и одного вида потребительской упаковки. Допускается упаковка нескольких наименований консервов одного вида в один ящик по согласованию с заказчиком.

4.5.4 Масса нетто консервов в одной единице потребительской тары должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

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

4.5.5 Масса нетто консервов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг.

4.5.6 Не допускаются для выпуска в обращение банки с дефектами: со значительными механическими повреждениями в виде вмятин, острых граней, с нарушением лакового покрытия, бомбажные, со следами коррозии.

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

5 Правила приемки

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

5.1 Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 21 суток в условиях хранения при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Консервы принимают партиями. Определение партии - по [\[2\]](#), объем выборок - по [ГОСТ 8756.0](#).

5.2 Органолептические показатели и массовую долю жира в консервах определяют в каждой партии.

5.3 Массовую долю белка, углеводов, крахмала, хлористого натрия (поваренной соли), йода (для консервов, обогащенных йодом), массы нетто определяют не реже одного раза в 10 дней. Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, нитрозаминов, нитратов, нитритов, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль вышеуказанных показателей также проводят по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 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.

5.5 Контроль температуры в центре банки при стерилизации осуществляют в соответствии с программой производственного контроля.

5.6 В случае разногласий по составу консервов проводят идентификацию сырьевого состава и гистологические исследования.

5.7 Контроль на наличие генно-модифицированных организмов осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.8 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю безопасности и качества партия консервов приемке не подлежит.

5.9 При контроле правильности указания изготовителем средних значений показателей пищевой ценности допускается отклонение не более ± 2 г, калорийности не более 15% от фактических значений этих показателей. За фактическое значение массовой доли белка, жира и углеводов принимают среднее значение результатов определения этого показателя в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества продукта. За фактическое значение энергетической ценности принимают расчетное значение.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям - по [ГОСТ 8756.0](#), [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ 26670](#), [ГОСТ 26671](#), [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ 31904](#), [ГОСТ 31671](#), [ГОСТ 32164](#).

6.2 Определение органолептических показателей (внешний вид, запах, вкус, консистенция, цвет) - по [ГОСТ 8756.1](#), [ГОСТ 9959](#).

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

6.4 Определение массовой доли жира - по [ГОСТ 23042](#), [ГОСТ 26183](#).

6.5 Определение массовой доли влаги - по [ГОСТ 33319](#), [ГОСТ 9793](#), [10]*.

* См. раздел [Библиография](#). - Примечание изготовителя базы данных.

6.6 Определение массовой доли золы - по [ГОСТ 31727](#).

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

6.7 Массовую долю углеводов (M_y), %, определяют расчетным путем*.

* $M_y = 100 - (M_e + M_b + M_{ж} + M_z)$, где M_e - массовая доля влаги, %; M_b - массовая доля белка, %; $M_{ж}$ - массовая доля жира, %; M_z - массовая доля золы, %.

6.8 Определение массовой доли крахмала - по [ГОСТ 29301](#).

6.9 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) - по [ГОСТ Р 51480](#), [ГОСТ ISO 1841-2](#), [ГОСТ 26186](#).

6.10 Определение массовой доли йода - по [ГОСТ 31660](#).

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

6.12 Определение массовой доли нитритов - по [ГОСТ 8558.1](#), [ГОСТ 29299](#).

6.13 Определение диоксинов - по [ГОСТ 31983](#).

6.14 Определение нитратов - по [ГОСТ 29270](#), [ГОСТ 29300](#).

6.15 Определение герметичности тары - по [ГОСТ 8756.18](#).

6.16 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по [ГОСТ 26927](#);

- мышьяка - по [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ 31628](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#);

- свинца - по [ГОСТ 33824](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#);

- кадмия - по [ГОСТ 33824](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#);

- олова - по [ГОСТ 26935](#), [ГОСТ 30538](#).

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

6.18 Определение антибиотиков - по [ГОСТ ISO 13493](#), [ГОСТ 31694](#), [ГОСТ 31903](#), [11].

6.19 Определение нитрозаминов - по [12].

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

6.21 Определение микотоксинов - по [ГОСТ 30711](#), [13], [14].

6.22 Определение микробиологических показателей:

- определение промышленной стерильности - по [ГОСТ 30425](#), [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ 26670](#), [ГОСТ 10444.1](#);

- определение возбудителей порчи - по [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ 26670](#), [ГОСТ 10444.1](#), [ГОСТ 10444.11](#), [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#);

- определение патогенных микроорганизмов - по [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ 26670](#), [ГОСТ 10444.1](#), [ГОСТ 10444.7](#), [ГОСТ 10444.8](#), [ГОСТ 10444.9](#), [ГОСТ 31746](#).

6.23 Определение массы нетто консервов проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью и в зависимости от измеряемой

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

массы.

6.24 Идентификация сырьевого состава консервов и гистологические исследования - по [ГОСТ 31719](#), [ГОСТ 31796](#), [ГОСТ 31479](#).

6.25 Определение ГМО - по [ГОСТ Р 52173](#), [ГОСТ 34150](#).

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов - по [ГОСТ 13534](#) при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. В пакетированном виде транспортируют - по [ГОСТ 26663](#). Средства скрепления в транспортные пакеты - по [ГОСТ 21650](#) с основными параметрами и размерами - по [ГОСТ 24597](#).

7.2 Консервы хранят в соответствии с [15], [16] при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

7.3 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

7.4 Срок годности консервов устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности консервов - не более 24 мес с даты изготовления.

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

Приложение А (справочное)

Состав консервов

А.1 Состав консервов приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Состав
"Говядина с картофелем и морковью"	Говядина, картофель, морковь, лук, растительное масло, сладкий перец, соль, укроп, петрушка, душистый перец
"Телятина с картофелем и морковью"	Телятина, картофель, морковь, лук, растительное масло, сладкий перец, соль, укроп, петрушка, душистый перец
"Свинина с кабачками в сметанном соусе"	Свинина, кабачки, лук, растительное масло, мука пшеничная или рисовая, сметана, соль, сельдерей, душистый перец
"Свинина с кабачками в томатном соусе"	Свинина, кабачки, лук, растительное масло, мука пшеничная или рисовая, томатная паста, соль, сельдерей, душистый перец
"Баранина с овощами и рисом"	Баранина, баклажаны, морковь, лук, рисовая крупа, растительное масло, сладкий перец, мука пшеничная или рисовая, соль, укроп, петрушка, душистый перец
"Азу из телятины с кабачками в томатном соусе"	Телятина, кабачки, морковь, лук, растительное масло, соленые огурцы, мука пшеничная или рисовая, томатная паста, соль, душистый перец
"Азу из ягнятины с кабачками в томатном соусе"	Ягнятина, кабачки, морковь, лук, растительное масло, соленые огурцы, мука пшеничная или рисовая, томатная паста, соль, душистый перец

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

"Азу из конины с кабачками в томатном соусе"	Конина, кабачки, морковь, лук, растительное масло, соленые огурцы, мука пшеничная или рисовая, томатная паста, соль, душистый перец
"Рагу овощное со свининой и грибами"	Свинина, кабачки, картофель, шампиньоны или вешенки, морковь, масло растительное, мука пшеничная или рисовая, сметана, соль, душистый перец
"Рагу овощное с кроликом и грибами"	Мясо кролика, кабачки, картофель, шампиньоны или вешенки, морковь, растительное масло, мука пшеничная или рисовая, сметана, соль, душистый перец
<p>Примечания</p> <p>1 Для консервов, обогащенных йодом, дополнительно указывают йодированный молочный белок.</p> <p>2 В составе указываются экстракты укропа, петрушки, сельдерея, перца душистого в случае их использования.</p> <p>3 Вода указывается в составе продукта в зависимости от массовой доли в рецептуре.</p>	

Приложение Б (справочное)

Рекомендации по приготовлению

Рекомендуется перед употреблением разогреть и перемешать.

Извлеченное из банки содержимое хранить в холодильнике в закрытой стеклянной посуде не более суток.

Приложение В (справочное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов*

* В маркировке указываются средние значения показателей пищевой и энергетической ценности, установленные изготовителем. В таблице даны значения показателей, полученные по рецептурам, приведенным в типовой "Технологической инструкции по производству консервов мясорастительных кусковых для детского питания", утвержденной директором ФГБНУ "ВНИИМП им.В.М.Горбатова".

В.1 Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование консервов	Значение показателя				
	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/ кДж	Йод**, мг, не менее (% от суточной потребности)
"Говядина с картофелем и морковью"	8,5	7,5	4,5	120/500	0,03 (35)

"Телятина с картофелем и морковью"	8,5	7,5	4,5	120/500	0,03 (35)
"Свинина с кабачками в сметанном соусе"	6,5	8,5	5,0	125/520	0,03 (35)
"Свинина с кабачками в томатном соусе"	6,5	8,5	5,0	125/520	0,03 (35)
"Баранина с овощами и рисом"	6,5	5,5	6,5	100/420	0,03 (35)
"Азу из телятины с кабачками в томатном соусе"	6,5	5,5	5,0	95/400	0,03 (35)
"Азу из ягнятины с кабачками в томатном соусе"	6,5	5,5	5,0	95/400	0,03 (35)
"Азу из конины с кабачками в томатном соусе"	7,5	5,5	5,0	100/420	0,03 (35)
"Рагу овощное со свиной и грибами"	7,5	9,5	5,5	140/590	0,03 (35)
"Рагу овощное с кроликом и грибами"	9,5	7,5	5,5	130/550	0,03 (35)
** Для консервов, обогащенных йодом.					

Библиография

- [1] [ТР ТС 034/2013](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
- [2] [ТР ТС 021/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
- [3] ["Единые ветеринарные \(ветеринарно-санитарные\) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю \(надзору\)"](#) N 317 от 18 июня 2010 г.
- [4] ["Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов"](#). Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР (внесены изменения и дополнения от 17 июня 1988 г. Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР)
- [5] [СанПиН 2.1.4.1074-2001](#) Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

- [6] [ТР ТС 033/2013](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"
- [7] [ТР ТС 024/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"
- [8] [ТР ТС 022/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"
- [9] [ТР ТС 005/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"
- [10] ISO 1442:97* Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания влаги (эталонный метод)

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

- [11] Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства [МУ 3049-84](#). Утверждены Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 29 июня 1984 г.
- [12] Методические указания по методам контроля [МУК 4.4.1.011-93](#). Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Утверждены Председателем Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации, Главным государственным врачом Российской Федерации Е.Н.Беляевым 22 декабря 1993 г.
- [13] [МУ 3184-84](#) Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т2-токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье, утв. заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 29 декабря 1984 г.
- [14] [МУК 4.1.2204-2007](#) Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии, утв. руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 20 мая 2007 г.
- [15] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста. Утверждены Министерством сельского хозяйства Российской Федерации 18 декабря 2000 г.
- [16] [Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания](#). Утверждена Государственным Комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 21 июля 1992 г.

Ключевые слова: консервы мясорастительные кусковые для питания детей старше трех лет, технические требования, "Говядина с картофелем и морковью", "Телятина с картофелем и морковью", "Свинина с кабачками в сметанном соусе", "Свинина с кабачками в томатном соусе", "Баранина с овощами и рисом", "Азу из телятины с кабачками в томатном соусе", "Азу из ягнятины с кабачками в томатном соусе", "Азу из конины с кабачками в томатном соусе", "Рагу овощное со свиной и грибами", "Рагу овощное с кроликом и грибами"

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

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 56581-2015 Консервы мясорастительные кусковые для детского питания.](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)