

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 57150-2016 Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста.

ГОСТ Р 57150-2016

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

Canned poultry meat for nutrition of toddlers. General specifications

МКС 67.120.20

Дата введения 2018-01-01

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН "Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности" - филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра "Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства" Российской академии наук (ВНИИПП)

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 11 октября 2016 г. N 1375-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 стерилизованные консервы из мяса птицы (далее - консервы), предназначенные для питания детей раннего возраста.

Стандарт не распространяется на мясо-растительные и растительно-мясные консервы для питания детей раннего возраста.

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 молотый. Технические условия

[ГОСТ 1129](#) Масло подсолнечное. 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 3560](#) Лента стальная упаковочная. Технические условия

[ГОСТ 5717.1](#) Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

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

[ГОСТ 5981](#) Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

[ГОСТ 7047](#) Витамины А, С, Д, В₁, В₂ и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

[ГОСТ 7176-85](#) Картофель продовольственный. Технические условия

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

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

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

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

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

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

[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 *Bacillus cereus*. 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 10444.14](#) Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду

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

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

[ГОСТ ISO 13493](#) Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) 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 23621](#) Молоко коровье обезжиренное сухое, поставляемое для экспорта. Технические условия

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

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

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

[ГОСТ 26832](#) Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

[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 28432](#) Картофель сушеный. Технические условия

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

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

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

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

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

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

[ГОСТ 31449](#) Молоко коровье сырое. Технические условия

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

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

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

[ГОСТ 31474](#) Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок

[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 31500](#) Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок

[ГОСТ 31628](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

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

[ГОСТ 31655](#) Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

[ГОСТ 31657](#) Субпродукты птицы. Технические условия

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

[ГОСТ 31744](#) (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний *Clostridium perfringens*

[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*

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

aureus

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

[ГОСТ 31778](#) Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

[ГОСТ 31796](#) Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

[ГОСТ 31797](#) Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

[ГОСТ 31798](#) Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

[ГОСТ 31799](#) Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

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

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

[ГОСТ 31932](#) Консервы из мяса и субпродуктов птицы. Метод определения дисперсности

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

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

[ГОСТ 32065](#) Овощи сушеные. Общие технические условия

[ГОСТ 32159](#) Крахмал кукурузный. 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 32244](#) Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

[ГОСТ 32261](#) Масло сливочное. Технические условия

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

[ГОСТ 32734](#) Мясо перепелов для детского питания. Технические условия

[ГОСТ 32735](#) Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия

[ГОСТ 32883](#) Зеленные культуры овощные свежие для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 33426](#) Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[ГОСТ 33540](#) Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

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

[ГОСТ 33741](#) Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

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

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

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

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

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

[ГОСТ Р 54572](#) Добавки пищевые. Калия цитраты Е332. Общие технические условия

[ГОСТ Р 54676](#) Жиры птицы пищевые. 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 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 ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 В зависимости от используемого вида птицы консервы подразделяют на консервы из мяса (пищевых субпродуктов) цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат и перепелов:

- консервы с использованием мяса (пищевых субпродуктов) одного вида птицы;
- консервы с использованием мяса (пищевых субпродуктов) двух и более видов птицы;
- консервы с использованием мяса птицы и мяса убойных животных (говядины, телятины, свинины, кролика).

3.2 В зависимости от степени измельчения консервы подразделяют:

- на гомогенизированные - для детей с 6-месячного возраста; содержащие субпродукты (печень, сердце, язык) - для детей с 8-месячного возраста;
- пюреобразные - для детей с 8-месячного возраста;
- крупноизмельченные - для детей с 9-месячного возраста;
- формованные - для детей с одного года;
- кусковые - для детей с 1,5 лет.

4 Общие технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документу на консервы конкретного наименования и вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением рецептур, в соответствии с которыми они изготовлены, с соблюдением требований [1].

4.2 Характеристики

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

4.2.2 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных [1].

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов					
	гомогени- зированных	пюреоб- разных	крупно- измельченных	кусковых	формованных	
					сосиски	фрикадельки
Внешний вид	Однородная масса. Допускается наличие незначительного количества отделившейся влаги			Кусочки мяса массой от 20 до 50 г в собственном соку, соусе, бульоне или желе	Сосиски одинаковых размеров, диаметром не более 24 мм, длиной от 5 до 7 см. Поверхность целая, гладкая, без повреждений и загрязнений. Залиты бульоном	Фрикадельки одинаковой массы и формы, целые, без повреждений, залиты бульоном
Цвет консервов	Соответствующий применяемому сырью. Возможно незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок				От светло-розового до светло-коричневого или сероватого цвета, свойственный вареному мясу	
Цвет бульона	-			Прозрачный, светло-желтый		
Запах и вкус	Свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый (при использовании соли)					
Консистенция	Мягкая, нежная. Допускается наличие отдельных уплотненных частиц	Мягкая, пюреобразная	Мягкая, в виде мелких кусочков	Мягкая, сочная	Мягкая, нежная. Допускается наличие в сосисках незначительной пористости	Сочная, мягкая
Массовая доля частиц в основной массе продукта, %, не менее:						

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

размером до 0,3 мм	80,0	-	-	-	-	-
размером до 1,5 мм	-	80,0	-			
размером до 3,0 мм	-	-	80,0			
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	17,0			25,0*	17,0*	20,0*
Массовая доля поваренной соли (при ее использовании), %, не более	0,4					
Массовая доля жира, %	От 3 до 12			От 3 до 12*		
Массовая доля белка, %, не менее	7,0			10,0*	12,0*	8,0*
Массовая доля крахмала (при его использовании), г,** не более	3,0					
Массовая доля рисовой и/или пшеничной муки (при ее использовании), г, не более	5,0					
<p>* Определяют в мясной части консервов.</p> <p>Примечание - Массовая доля частиц выше установленного размера должна составлять не более 20%, для гомогенизированных - не более 20% частиц размером до 0,4 мм; для пюреобразных - не более 20% частиц размером до 3 мм; для крупноизмельченных - не более 20% частиц размером до 5 мм.</p>						

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления консервов применяют:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части для детского питания, охлажденные - по [ГОСТ Р 52306](#);
- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части, охлажденные - по [ГОСТ 31962](#) и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;
- тушки индеек, индюшат и их части, охлажденные - по [ГОСТ 31473](#) и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;
- тушки индеек, индюшат и их части для детского питания, охлажденные - по [ГОСТ Р 52820](#);

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- мясо перепелов для детского питания, охлажденное - по [ГОСТ 32734](#);
- тушки кроликов и кроликов-бройлеров первой категории по [ГОСТ 27747](#) и полученное при их разделке мясо кроликов жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9%;
- говядину по [ГОСТ 31797](#), [ГОСТ 31798](#) первой категории, от молодых животных и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%;
- говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;
- телятину по [ГОСТ 31798](#) и полученную при ее разделке телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9%;
- свинину по [ГОСТ 31476](#) первой и второй категории упитанности, [ГОСТ 31778](#) и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани 28%-32%;
- субпродукты мясные обработанные говяжьи и свиные (печень, сердце, языки) по [ГОСТ 31799](#), [ГОСТ 32244](#);
- субпродукты кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат (печень, сердце) по [ГОСТ 31657](#);
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой ткани от 3% до 9%, свинины с массовой долей жировой ткани от 28% до 32%, субпродуктов обработанных говяжьих и свиных по [ГОСТ 31799](#);
- жир куриный, индюшиный пищевой по [ГОСТ Р 54676](#);
- яйца куриные пищевые по [ГОСТ 31654](#);
- яйца перепелиные по [ГОСТ 31655](#);
- продукты яичные (меланж, белок, желток) по [ГОСТ 30363](#), [ГОСТ 32735](#);
- молоко коровье сырое по [ГОСТ 31449](#), [2];
- молоко питьевое по [ГОСТ 31450](#), [2];
- молоко цельное сухое не ниже высшего сорта по [ГОСТ 33629](#), [2];
- молоко коровье сухое обезжиренное высшего сорта по [ГОСТ 23621](#), [2];
- масло сливочное по [ГОСТ 32261](#), [2];
- белок соевый изолированный или концентрированный, получаемый из генетически немодифицированных соевых бобов;
- концентраты сывороточных белков сухие;
- масло растительное рафинированное дезодорированное, с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг, по [3];
- подсолнечное по [ГОСТ 1129](#);
- оливковое;
- кукурузное по [ГОСТ 8808](#);
- соевое по [ГОСТ 31760](#);

- крахмал картофельный высшего сорта или "Экстра" по [ГОСТ Р 53876](#);
- цитрат калия (Е332) по [ГОСТ Р 54572](#);
- крахмал кукурузный высшего сорта по [ГОСТ 32159](#);
- крахмал рисовый;
- муку для продуктов детского питания по [ГОСТ 31645](#);
- муку из мягкой пшеницы по [ГОСТ 31491](#);
- муку из твердой пшеницы по [ГОСТ 31463](#);
- морковь столовую свежую по [ГОСТ 33540](#);
- морковь столовую сушеную по [ГОСТ 32065](#);
- морковь столовую резаную быстрозамороженную;
- лук репчатый свежий по [ГОСТ 1723](#);
- картофель свежий по [ГОСТ 7176](#);
- картофель свежий для переработки по [ГОСТ 26832](#);
- картофель сушеный по [ГОСТ 28432](#);
- зелень петрушки и укропа свежую по [ГОСТ 32883](#) или быстрозамороженную;
- зелень петрушки и укропа сушеную по [ГОСТ 32065](#);
- эмульсии вкусоароматические укропа, петрушки;
- перец душистый - по [ГОСТ ISO 973](#);
- витамин В₁ (тиамин);
- витамин В₂ (рибофлавин);
- витамин РР (кислота никотиновая);
- соль поваренную пищевую без добавок, выварочную или молотую, помолов N 0, 1, 2, не ниже первого сорта - по [ГОСТ Р 51574](#);
- соль профилактическую с пониженным содержанием натрия;
- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- воду питьевую по [ГОСТ Р 51232](#).

4.3.2 Мясное сырье должно быть получено от птицы и скота, выращенных в соответствии со специально разработанными 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, и должно отвечать требованиям [1], [4].

4.3.3 Допускается применение иного сырья животного и растительного происхождения, аналогичного по качеству и безопасности и удовлетворяющего требованиям [1]-[4].

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

4.3.4 Сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], [4].

Прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1]-[3], [5].

4.3.5 Для производства консервов не допускается использование сырья, содержащего компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных организмов.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка консервов - по [ГОСТ 13534](#), [6].

При маркировке потребительской упаковки дополнительно должно быть указано:

- наименование консервов с указанием "стерилизованные";
- степень измельчения (гомогенизированные, пюреобразные и т.п.);
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей раннего возраста;
- рекомендации по использованию: "Перед употреблением разогреть и перемешать. Не использовать остатки разогретой пищи! Прием консервов начинать с одной чайной ложки, увеличивая порцию до 50-100 г в день";
- срок годности и условия хранения после вскрытия упаковки: "Извлеченный из банки продукт хранить в холодильнике в закрытой емкости не более одних суток";
- обозначение настоящего стандарта.

4.4.2 Маркировка консервов должна быть понятной, легко читаемой, достоверной, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности консервов при соблюдении условий хранения.

4.4.3 Маркировочные знаки наносят посредством общепринятых современных способов маркирования консервных изделий, таких как нанесение лазерным методом, методом рельефного маркирования, методом струйного маркирования.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке и/или доньшке в следующей последовательности: дата изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

Допускается на крышки литографированных банок, потребительской упаковки из полимерных материалов наносить дату (число, месяц, год) изготовления консервов и номер смены, при условии вынесения информации об ассортиментном номере консервов, индексе отрасли и номере предприятия-изготовителя на корпус литографированных банок и флексографированной поверхности упаковки из полимерных материалов.

4.4.4 Знаки рельефного маркирования наносят на лицевую сторону крышки.

Знаки должны быть четкими, без острых граней и нарушения целостности лакового покрытия и полуды.

4.4.5 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

4.4.6 Маркировочные знаки должны содержать следующую информацию:

- дату изготовления продукции (число, месяц, год);

- номер смены;
- ассортиментный номер;
- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
- номер предприятия-изготовителя.

4.4.7 Транспортная маркировка - по [ГОСТ 14192](#), [6], с дополнительным грифом "Детское питание" и нанесением манипуляционных знаков: "Пределы температуры", "Бережь от влаги", "Верх", "Хрупкое. Осторожно" (для упаковки из стекла).

Манипуляционные знаки наносят в зависимости от вида потребительской упаковки и регламентированы нормативной или технической документацией, в соответствии с которой изготавливают консервы.

4.4.8 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 13534](#), [7].

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

Масса нетто консервов не более 250 г.

4.5.3 Консервы фасуют:

- в металлические банки с крышками - по [ГОСТ 5981](#);
- стеклянные банки - по [ГОСТ 5717.1](#), [ГОСТ 5717.2](#);
- потребительскую комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов, разрешенных для использования в производстве стерилизованных консервов.

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

4.5.5 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 34033](#) или термоусадочную пленку по [ГОСТ 25951](#).

4.5.6 Ящики обвязывают металлической лентой по [ГОСТ 3560](#) или клеивают клеевой лентой на бумажной основе по [ГОСТ 18251](#), или полиэтиленовой лентой с липким слоем по [ГОСТ 20477](#), или иными средствами скрепления, разрешенными для использования в производстве консервов.

4.5.7 Масса нетто продукции в транспортной упаковке не должна превышать 20 кг.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии - по [1], объем выборок - по [ГОСТ 8756.0](#).

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 21 сут в условиях хранения при температуре от 0°С до 25°С.

5.2 Каждая партия выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по [ГОСТ 33741](#) и должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

5.3 Органолептические и микробиологические показатели консервов определяют в каждой партии.

5.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца, олова), пестицидов, нитритов, нитрозаминов, антибиотиков и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе 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, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.6 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта.

5.7 Приемке подлежат консервы, прошедшие выдержку на предприятии-изготовителе в соответствии с требованиями [8].

5.8 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб - по [ГОСТ 8756.0](#), [ГОСТ 31904](#), [ГОСТ 32164](#); подготовка проб для физико-химических анализов - по [ГОСТ 26671](#); подготовка проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ 26669](#); минерализация проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

6.2 Общие правила микробиологических исследований - по [ГОСТ ISO 7218](#).

6.3 Определение органолептических показателей - по [ГОСТ 33741](#), определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары - по [ГОСТ 8756.18](#).

6.4 Определение физико-химических показателей:

- массы нетто - по [ГОСТ 33741](#);
- массовой доли белка - по [ГОСТ 25011](#), [ГОСТ 32008](#);
- массовой доли жира - по [ГОСТ 26183](#);
- массовой доли частиц - по [ГОСТ 31932](#);
- массовой доли хлоридов (поваренной соли) - по [ГОСТ 26186](#), [ГОСТ ISO 1841-2](#);
- массовой доли витаминов - по [ГОСТ 7047](#);
- массовой доли нитритов - по [ГОСТ 29299](#), [ГОСТ 8558.1](#);
- массовой доли крахмала - по [ГОСТ 29301](#), [ГОСТ 10574](#);
- массовой доли рисовой (пшеничной) муки - по закладке (рецептуре).

6.5 Определение массовой доли сухих веществ

Массовую долю сухих веществ M_1 , %, вычисляют по формуле

$$M_1 = 100 - M_{\text{в}}, \quad (1)$$

где $M_{\text{в}}$ - массовая доля влаги, %, по [ГОСТ 9793](#).

6.6 Определение промышленной стерильности - по [ГОСТ 30425](#).

6.7 Определение микробиологических показателей - по [ГОСТ 10444.1](#), [ГОСТ 10444.7](#), [ГОСТ 10444.8](#), [ГОСТ 10444.9](#), [ГОСТ 10444.11](#), [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.14](#), [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 31744](#), [ГОСТ 31746](#).

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по [ГОСТ 26927](#);

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

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

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

- олова - по [ГОСТ 26935](#).

6.9 Определение остаточных количеств антибиотиков - по [ГОСТ 31694](#), [ГОСТ 31903](#), [ГОСТ ISO 13493](#).

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

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

6.12 Определение нитрозаминов - по [9].

6.13 Определение диоксинов - по [10].

6.14 Идентификация сырьевого состава консервов - по [ГОСТ 31474](#), [ГОСТ 31479](#), [ГОСТ 31500](#), [ГОСТ 31796](#).

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Консервы транспортируют по [ГОСТ 13534](#) и [1].

7.1.2 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0°C до 25°C.

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

7.2 Хранение

7.2.1 Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°C до 25°C и [1].

7.2.2 Срок годности обосновывает и устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов - 24 мес с даты изготовления.

7.2.3 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](#).

Библиография

- [1] [ТР ТС 021/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
- [2] [ТР ТС 033/2013](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"
- [3] [ТР ТС 024/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"
- [4] [ТР ТС 034/2013](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
- [5] [ТР ТС 029/2012](#) Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"
- [6] [ТР ТС 022/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"
- [7] [ТР ТС 005/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"
- [8] [Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания](#), утв. Госкомсанэпиднадзором 21.07.1992
- [9] [МУК 4.4.1.011-93](#) Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Методические указания по методам контроля, утв. Госкомсанэпиднадзором 22.12.1993
- [10] МУК 99-1999 [Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии](#)

УДК 637.54:006.354

МКС 67.120.20

Ключевые слова: консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста, детское питание, общие технические условия, гомогенизированные, пюреобразные, крупноизмельченные, кусковые, формованные, сосиски, фрикадельки

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

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 57150-2016 Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста.](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

