

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 58110-2018 Изделия колбасные вареные из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания.**

ГОСТ Р 58110-2018

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**Технические условия**

**Sausage cooked goods from poultry meat (offal) for children nutrition. Specifications**

ОКС 67.120.20  
ОКПД2 10.86.10.610

Дата введения 2019-01-01

**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 "Яйцо, сельскохозяйственная птица, мясо птицы и продукция их переработки"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 апреля 2018 г. N 203-ст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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](http://www.gost.ru))*

**1 Область применения**

1.1 Настоящий стандарт распространяется на вареные колбасные изделия из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания (далее - колбасные изделия), предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах, и для реализации в торговле и сети общественного питания.

1.2 Колбасные изделия выпускают следующих видов и наименований, указанных в [таблице 1](#).

**Таблица 1**

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Вид колбасного изделия	Наименование колбасного изделия
Колбасы	"Нежная"
	"Печеночная"
	"Крепыш"
	"Подростковая"
	"Тотоша"
Колбаски	"Атлет"
	"Бууз"
Сосиски	"Минутка"
	Сосиски для завтрака
	"Дружок"
Сардельки	Сардельки из мяса цыплят
	Сардельки из мяса индейки
	"Пикничок"
	"Переменка"

## 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 83](#) Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия

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

[ГОСТ 427](#) Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

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

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

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

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

[ГОСТ 1760](#) Подпергамент. Технические условия

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

[ГОСТ 2156](#) Натрий двууглекислый. Технические условия

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

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

[ГОСТ ISO 6539](#) Пряности. Корица (*Cinnamomum zeylanicum* Blume). Технические условия

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

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

[ГОСТ 7702.2.1](#) Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ 8050](#) Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

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

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

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

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

[ГОСТ 9293](#) (ИСО 2435-73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

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

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

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

[ГОСТ 17308](#) Шпагаты. Технические условия

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

[ГОСТ 19496](#) Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

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

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

[ГОСТ 23231](#) Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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

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

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

[ГОСТ 29049](#) Пряности. Корица. Технические условия

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

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

[ГОСТ 29056](#) Пряности. Тмин. Технические условия

[ГОСТ 29185](#) (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

[ГОСТ 29186](#) Пектин. Технические условия

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

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

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

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

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

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

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

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

[ГОСТ 31451](#) Сливки питьевые. Технические условия

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

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

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

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

[ГОСТ 31671](#) (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

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

[ГОСТ 31747](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

[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 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 32009](#) (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

[ГОСТ 32031](#) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria Monocytogenes*

[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 32752](#) Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия

[ГОСТ 32781](#) Добавки пищевые. Натрия нитрит E250. Технические условия

[ГОСТ 32924](#) Сливки питьевые для детского питания. Технические условия

[ГОСТ 33222](#) Сахар белый. Технические условия

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

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

[ГОСТ 33562](#) (UNECE STANDARD FFV-18:2011) Чеснок свежий. Технические условия

[ГОСТ 33674](#) Кровь и продукты ее переработки. Технические условия

[ГОСТ 33746](#) Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

[ГОСТ 33764](#) Добавки пищевые. Натрия аскорбат E301. Технические условия

[ГОСТ 33790](#) Кишки и мочевые пузыри говяжьи. Технические условия

[ГОСТ 33791](#) Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия

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

[ГОСТ 33920](#) Казеинаты пищевые. Технические условия

[ГОСТ 33922](#) Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

[ГОСТ 33958](#) Сыворожка молочная сухая. Технические условия

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

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

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

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

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

[ГОСТ Р 51574](#) Соль поваренная пищевая. 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 52189](#) Мука пшеничная. Общие технические условия

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

[ГОСТ Р 52313](#) Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

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

[ГОСТ Р 52818](#) Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия

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

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

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

[ГОСТ Р 53946](#) Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

[ГОСТ Р 53952](#) Молоко питьевое обогащенное. Общие технические условия

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

[ГОСТ Р 54538](#) Добавки пищевые. Кальция цитрат E333 (iii). Технические условия

[ГОСТ Р 54673](#) Мясо перепелов (тушки). Технические условия

[ГОСТ Р 54676](#) Жиры птицы пищевые. Технические условия

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

[ГОСТ Р 54754](#) Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия

[ГОСТ Р 55290](#) Крупа гречневая. Общие технические условия

[ГОСТ Р 55485](#) Продукты из шпика. Технические условия

[ГОСТ Р 56931](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Вольтамперометрический метод

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

определения содержания ртути

[ГОСТ Р 57112](#) Лента клеевая на бумажной основе промышленно-технического назначения. Общие технические условия

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [ГОСТ Р 52313](#) и [ГОСТ Р 52818](#) со следующим дополнением - мяса птицы в составе мясных ингредиентов должно быть более 50%.

### 4 Технические требования

4.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям [1], [ГОСТ Р 52818](#) в части общих требований настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований [2]-[6].

#### 4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в [таблице 2](#).

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для			
	колбас	колбасок	сосисок	сарделек
Внешний вид	Батоны или батончики с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Допускается незначительное отделение бульона в вакуумных упаковках			
Консистенция	Упругая; для колбасы "Печеночная" - мажущаяся	Упругая, сочная	Нежная, в разогретом виде - сочная	
Вид фарша на разрезе	Фарш однородный, равномерно перемешан. Допускается наличие мелкой пористости			
Форма и размер	Батоны прямые или изогнутые с одной поперечной перевязкой посередине длиной от 150 до 500 мм и	Батончики прямые диаметром от 14 до 32 мм и длиной не более 300 мм	Батончики открученные или перевязанные	

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.



	диаметром от 45 до 120 мм; колбаса "Печеночная" в черевах - открученные кольца с внутренним диаметром до 200 мм		
		диаметром от 14 до 32 мм и длиной от 50 до 110 мм	диаметром от 14 до 32 мм и длиной от 70 до 110 мм
Цвет фарша	От светло-розового до розового; колбасы "Печеночная" - от серо-коричневого до коричневого	Розовый или светло-розовый	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха		
Примечания			
1 Свободные концы оболочки и шпагата не должны быть длиннее 2 см.			
2 Допускается закрепление концов батонов колбас и батончиков колбасок металлическими скрепками с наложением петли или без нее.			

4.2.2 По физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в [таблице 3](#).

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для			
	колбас	колбасок	сосисок	сарделек
Массовая доля влаги, %, не более	68	70	70	70
Массовая доля белка, %, не менее	12	12	12	12
Массовая доля жира, %, не более	20	20	20	20
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	1,8	1,8	1,8	1,8
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2	0,2	0,2	0,2
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	-	3,0	-	3,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006

4.2.3 Колбасные изделия выпускают в реализацию с температурой в любой точке измерения продукта не выше 6°C.

4.2.4 Микробиологические показатели и показатели безопасности (содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, диоксинов) в колбасных изделиях не должны превышать нормы, установленные [\[1\]](#).

### 4.3 Требования к сырью и материалам

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

4.3.1 Для изготовления колбасных изделий применяют:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части охлажденные по [ГОСТ Р 52306](#) и полученное при их разделке бескостное мясо;
  - тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части охлажденные по [ГОСТ 31962](#) и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
  - тушки индеек, индюшат и их части охлажденные по [ГОСТ Р 52820](#) и полученное при их разделке бескостное мясо;
  - тушки индеек, индюшат и их части охлажденные по [ГОСТ 31473](#) и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
  - тушки перепелов охлажденные по [ГОСТ Р 54673](#) и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
  - тушки перепелов и их части охлажденные по [ГОСТ 32734](#) и полученное при их разделке бескостное мясо;
  - тушки кроликов и кроликов-бройлеров первого сорта и их части охлажденные по [ГОСТ 27747](#) и полученное при их разделке мясо кроликов жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9%;
  - полуфабрикаты из мяса кроликов - тушки, части тушек и полученное при их разделке бескостное мясо;
  - говядину первой и второй категории по [ГОСТ 31797](#), [ГОСТ 31798](#), [ГОСТ 34120](#), и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани до 20%;
  - свинину первой, второй и третьей категории по [ГОСТ 31778](#), [ГОСТ 31476](#), [ГОСТ Р 54048](#) и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани до 70%;
  - мясо котлетное говяжье для детского питания по [ГОСТ Р 54754](#) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;
  - мясо котлетное свиное для детского питания по [ГОСТ Р 54754](#);
  - субпродукты мясные обработанные говяжьи и свиные (печень, сердце, язык) по [ГОСТ 32244](#), [ГОСТ 32752](#);
  - пищевые субпродукты (печень, сердце) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат по [ГОСТ 31657](#);
  - блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%), свинины (с массовой долей жировой ткани не более 50%), субпродуктов (печень, сердце говяжьи, сердце свиное) по [ГОСТ 31799](#);
  - шпик боковой несоленый по [ГОСТ Р 55485](#);
  - жир куриный, индюшиный пищевые по [ГОСТ Р 54676](#);
  - масло сливочное по [ГОСТ 32261](#);
  - масло растительное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг) в соответствии с [\[7\]](#):
- 1) подсолнечное по [ГОСТ 1129](#);
  - 2) кукурузное по [ГОСТ 8808](#);

- 3) соевое по [ГОСТ 31760](#);
- 4) оливковое;
- 5) рыжиковое;
- молоко и молочные продукты в соответствии с [\[8\]](#):
  - 1) молоко сухое по [ГОСТ Р 52791](#), [ГОСТ Р 53946](#);
  - 2) молоко питьевое по [ГОСТ 31450](#), [ГОСТ Р 53952](#);
  - 3) молоко коровье сырое по [ГОСТ 31449](#);
  - 4) сливки питьевые по [ГОСТ 31451](#);
  - 5) сливки питьевые для детского питания по [ГОСТ 32924](#);
  - 6) сливки сухие по [ГОСТ 33922](#);
  - 7) концентраты сывороточных белков сухие по [ГОСТ Р 53456](#);
  - 8) сыворотку молочную сухую по [ГОСТ 33958](#);
- казеинат натрия по [ГОСТ 33920](#);
- белок соевый изолированный или концентрированный, полученные из генетически немодифицированных соевых бобов;
- белок животный (изолированный, концентрированный);
- альбумин черный пищевой по [ГОСТ 33674](#);
- яйца куриные пищевые по [ГОСТ 31654](#);
- яйца перепелиные по [ГОСТ 31655](#);
- продукты яичные (меланж, белок, желток) жидкие или сухие по [ГОСТ 30363](#);
- крупу манную по [ГОСТ 7022](#);
- крупу рисовую по [ГОСТ 6292](#);
- крупу гречневую по [ГОСТ Р 55290](#);
- крахмал картофельный по [ГОСТ Р 53876](#), высшего сорта или "Экстра";
- крахмал кукурузный по [ГОСТ 32159](#), высшего сорта;
- крахмал рисовый;
- сахар белый по [ГОСТ 33222](#);
- глюкозу кристаллическую гидратную по [ГОСТ 975](#);
- муку пшеничную хлебопекарную по [ГОСТ Р 52189](#);
- муку для детского питания по [ГОСТ 31645](#);
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную);

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- клетчатку пшеничную, соевую;
- загуститель, стабилизатор пектин по [ГОСТ 29186](#) (E440);
- загуститель, стабилизатор каррагинан E407;
- стабилизатор цитрат кальция E333(iii) по [ГОСТ Р 54538](#);
- эмульгаторы, стабилизаторы, не содержащие фосфатов, разрешенные к применению в продуктах для питания детей;
- фиксатор окраски нитрит натрия E250 по [ГОСТ 32781](#) в составе нитритно-посолочной смеси;
- антиокислитель аскорбат натрия E301 по [ГОСТ 33764](#);
- антиокислитель кислоту аскорбиновую (витамин С) E300 по [9];
- регулятор кислотности натрий углекислый E500 (ii) по [ГОСТ 83](#);
- натрий углекислый 10-водный по [ГОСТ 84](#);
- натрий двууглекислый по [ГОСТ 2156](#);
- лук репчатый свежий по [ГОСТ 1723](#);
- лук репчатый сушеный по [ГОСТ 32065](#);
- лук репчатый быстрозамороженный по [ГОСТ Р 54683](#);
- чеснок свежий по [ГОСТ 33562](#);
- чеснок сушеный по [ГОСТ 32065](#);
- чеснок, консервированный поваренной солью;
- перец душистый молотый по [ГОСТ ISO 973](#);
- орех мускатный молотый по [ГОСТ 29048](#);
- кардамон молотый по [ГОСТ 29052](#);
- кориандр по [ГОСТ 29055](#);
- корицу молотую по [ГОСТ 29049](#), [ГОСТ ISO 6539](#);
- тмин по [ГОСТ 29056](#);
- натуральные пищевые ароматизаторы:
  - 1) экстракты (эмульсии) мускатного ореха, душистого перца, кориандра, разрешенные к применению в продуктах для питания детей;
  - 2) пряности, вкусоароматические смеси, не содержащие жгучих специй, разрешенные к применению в продуктах для питания детей;
- соль поваренную пищевую по [ГОСТ Р 51574](#), выварочную или каменную, самосадочную или садочную помолов N 0, 1, не ниже первого сорта;
- соль пищевую профилактическую;

- воду питьевую по [ГОСТ Р 51232](#), [10];
- кишки свиные обработанные (гузенки, пузыри мочевые) по [ГОСТ 33791](#);
- кишки говяжьи обработанные (круга, синюги, пузыри мочевые, проходники) по [ГОСТ 33790](#);
- оболочки: искусственные белковые, коллагеновые съедобные, из целлюлозной пленки (целлофана), полиамидные;
- шпагат по [ГОСТ 17308](#);
- нитки льняные по [ГОСТ 14961](#);
- нитки хлопчатобумажные по [ГОСТ 6309](#);
- ленту клеевую на бумажной основе по [ГОСТ 18251](#), [ГОСТ Р 57112](#);
- ленту чековую с термоклящим слоем;
- пленки и пакеты из полимерных многослойных материалов, в том числе ламинированных, термоусадочных;
- пергамент пищевой растительный по [ГОСТ 1341](#);
- подпергамент по [ГОСТ 1760](#);
- бумагу оберточную по [ГОСТ 8273](#);
- скобы металлические П-образные;
- проволоку из алюминия АД1, АМЦ по [ГОСТ 14838](#).

4.3.2 Сырье животного происхождения по [4.3.1](#) подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно отвечать требованиям [1], [6], [8] и сопровождаться ветеринарными документами.

Мясное сырье должно быть получено от животных и птицы, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для производства продуктов для питания детей старше трех лет [1], [6].

Прочее сырье (ингредиенты) и материалы по [4.3.1](#) должны соответствовать требованиям [1], [7], [11].

4.3.3 Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в [4.3.1](#), [4.3.2](#).

4.3.4 Не допускается:

- применение компонентов, полученных с использованием генно-модифицированных организмов (ГМО);
- мясо, полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;
- мясное сырье (говядина, свинина, мясо кроликов и субпродукты):
  - 1) замороженное более одного раза;
  - 2) замороженное со сроком годности более 6 мес.

#### 4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна отвечать требованиям [12], быть четкой. Средства маркировки должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации.

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки с колбасным изделием - по [12], с указанием следующей дополнительной информации:

- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- способ термической обработки (вареные);
- надпись: "Упаковано под вакуумом" или "Упаковано в условиях модифицированной атмосферы" (в случаях упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- условия хранения и срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- наличие круп, содержащих глютен, независимо от их количества в рецептуре;
- обозначение настоящего стандарта.

На колбасные изделия в искусственной оболочке информацию (частично или полностью) допускается наносить непосредственно на оболочку.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г колбасных изделий и состав продукта приведены в [приложениях А и Б](#).

**Пример маркировки колбасного изделия:**

**Изделие колбасное вареное из мяса птицы для детского питания. Сосиски "Буруз"**

**или**

**Изделие колбасное вареное из субпродуктов для детского питания. Колбаса "Печеночная".**

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки - по [12], [ГОСТ 14192](#), с дополнительным грифом "Детское питание" и нанесением манипуляционных знаков: "Скоропортящийся груз", "Пределы температуры", "Бережь от влаги".

4.4.4 На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом с указанием реквизитов по [4.4.2](#) и дополнительных данных:

- число упаковочных единиц или массы нетто;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции.

Лист-вкладыш с аналогичной информацией вкладывают в каждую единицу транспортной упаковки.

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

## **4.5 Упаковка**

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать [13], документам в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Колбасные изделия выпускают весовыми и фасованными.

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из газовых смесей азота (Е941) по [ГОСТ 9293](#) и двуокси углерода (Е290) по [ГОСТ 8050](#), в упаковочные материалы, пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки.

4.5.3 Колбасные изделия упаковывают:

- целыми батонами массой нетто не более 1000 г;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто не более 300 г;
- ломтиками без оболочки (сервировочная нарезка) массой нетто не более 300 г;
- по одной штуке массой нетто не более: сосиска - 50 г, колбаска - 250 г, сарделька - 100 г.

Масса одной упаковки колбасок, сосисок, сарделек - не более 500 г.

4.5.4 Колбасные изделия, в том числе упакованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 34033](#) и [ГОСТ 9142](#), полимерные по [ГОСТ 33746](#) и в другие виды упаковки, разрешенные к применению.

Ящики из гофрированного картона клеивают клеевой лентой по [ГОСТ 18251](#) или лентой полиэтиленовой с липким слоем по [ГОСТ 20477](#).

4.5.5 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

4.5.6 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают колбасные изделия одного наименования, одной даты выработки, одного вида упаковки и одного срока годности.

4.5.7 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках - не более 25 кг; ящиках из гофрированного картона - не более 20 кг.

4.5.8 Масса нетто колбасных изделий в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

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

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

## 5 Правила приемки

5.1 Колбасные изделия принимают партиями. Определение партии - по [\[1\]](#), объемы выборки и правила приемки - по [ГОСТ 9792](#).

5.2 Органолептические показатели и температуру колбасных изделий определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (массовой доли влаги, жира, белка, хлористого натрия, крахмала, общего фосфора), массы нетто и размеров батончиков, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.4 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

5.5 Контроль содержания диоксинов в колбасных изделиях осуществляется в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.6 Идентификацию\* сырьевого состава колбасных изделий и контроль на наличие генно-модифицированных организмов (ГМО) осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

\* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

## 6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка колбасных изделий к испытаниям - по [ГОСТ 9792](#), [ГОСТ 31671](#), [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ 32164](#), [ГОСТ 31904](#), [ГОСТ ISO 7218](#).

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

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли влаги - по [ГОСТ 9793](#), [ГОСТ 33319](#);

- массовой доли белка - по [ГОСТ 32008](#), [ГОСТ 25011](#);

- массовой доли жира - по [ГОСТ 23042](#);

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) - по [ГОСТ ISO 1841-2](#), [ГОСТ Р 51480](#), [ГОСТ 9957](#);

- массовой доли крахмала - по [ГОСТ 10574](#), [ГОСТ 29301](#);

- остаточной активности кислой фосфатазы - по [ГОСТ 23231](#);

- массовой доли общего фосфора - по [ГОСТ 9794](#), [ГОСТ 32009](#);

- нитрита - по [ГОСТ 8558.1](#), [ГОСТ 29299](#).

6.4 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ Р 56931](#);

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

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33426](#), [ГОСТ 33824](#);

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33426](#), [ГОСТ 33824](#).

6.5 Определение пестицидов - по [ГОСТ 32308](#), [14].

6.6 Определение нитрозаминов - по [15].

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

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

6.9 Определение диоксинов - по [16]\*.

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



#### 6.10 Методы контроля микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) - по [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 7702.2.1](#);

- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) - по [ГОСТ 31747](#);

- патогенных микроорганизмов, в т.ч.:

*Salmonella* - по [ГОСТ 31659](#);

*L. monocytogenes* - по [ГОСТ 32031](#);

- *Staphylococcus aureus* - по [ГОСТ 31746](#);

- *Escherichia coli* - по [ГОСТ 30726](#);

- сульфитредуцирующих клостридий - по [ГОСТ 29185](#);

- дрожжей, плесневых грибов - по [ГОСТ 10444.12](#).

6.11 Определение температуры в толще колбасного изделия - цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30°C до 120°C, с ценой деления 0,1°C или другими приборами с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

Температурный датчик должен быть введен в толщу колбасного изделия. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора.

Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения  $\pm 0,5^\circ\text{C}$ .

6.12 Определение массы нетто колбасных изделий проводят на весах для статистического и автоматического взвешивания с наибольшим пределом взвешивания 3 кг, с ценой деления 5 г или на других с аналогичными характеристиками.

6.13 Определение размеров батончиков (батонов) колбасных изделий производят линейкой по [ГОСТ 427](#) с пределами измерений 500 мм и ценой деления 1 мм.

6.14 Идентификация сырьевого состава - по [ГОСТ 31479](#), [ГОСТ 31796](#), [ГОСТ 19496](#).

6.15 Определение наличия компонентов, полученных с использованием ГМО - по [ГОСТ Р 52173](#), [ГОСТ 34150](#).

### 7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Колбасные изделия следует хранить при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха (75 $\pm$ 5)%.

7.3 Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий:

- в натуральной (кишечной), искусственной белковой оболочках - не более 3 сут;

- в полиамидной барьерной оболочке - не более 20 сут;

- упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые материалы: целыми батонами - не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке - не более 6 сут.

7.4 Срок годности колбасных изделий после вскрытия упаковки в пределах срока годности - не более 3 сут, при температурно-влажностных режимах согласно [7.2](#).

7.5 Срок годности колбасных изделий, в т.ч. с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель.

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

Приложение А  
(справочное)

**Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г колбасных изделий**

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г колбасных изделий приведены в [таблице А.1](#).

Таблица А.1

Наименование колбасных изделий	Показатель пищевой ценности и значение его для колбасных изделий*				
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность**	
				кДж	ккал
<b>Колбаса</b>					
"Нежная"	12,0	20,0	0,8	880-1090	210-260
"Печеночная"	12,0	20,0	4,0	920-1090	220-260
"Крепыш"	12,0	20,0	1,1	960-1090	230-260
"Подростковая"	12,0	20,0	0,9	630-780	150-210
"Тотоша"	12,0	20,0	4,5	880-1050	210-250
<b>Сосиски</b>					
"Минутка"	12,0	20,0	8,0	960-1090	230-260
Сосиски для завтрака	12,0	18,0	7,5	920-1090	220-260
"Дружок"	12,0	20,0	8,0	920-1090	220-260
<b>Колбаски</b>					
"Атлет"	12,0	20,0	7,0	920-1090	220-260
"Бутуз"	12,0	18,0	6,0	920-1050	220-250
<b>Сардельки</b>					
Сардельки из мяса цыплят	12,0	20,0	7,0	880-1090	210-260
Сардельки из мяса индейки	12,0	20,0	7,0	880-1090	210-260

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

"Пикничок"	12,0	20,0	7,0	880-1090	210-260
"Переменка"	12,0	20,0	7,0	880-1090	210-260
* В маркировке указывается среднее значение показателей пищевой ценности, полученных изготовителем с учетом допустимых отклонений для белка $\pm 15\%$ , для жира и углеводов - $\pm 20\%$ .					
** За фактическое значение энергетической ценности принимают расчетное значение.					

## Приложение Б (справочное)

### Данные о составе колбасных изделий

Б.1 Данные о составе колбасных изделий приведены в [таблице Б.1](#).

Таблица Б.1

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
Колбаса	
"Нежная"	Мясо цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, шпик свиной, сливки из коровьего молока, яйца куриные, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат
"Печеночная"	Печень и сердце куриные, мясо кусковое цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, шпик свиной, крупа манная, яйца куриные, молоко сухое, соль поваренная пищевая, лук репчатый, перец душистый молотый, орех мускатный
"Крепыш"	Мясо цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, молоко питьевое, шпик свиной, белок коллагеновый гидратированный, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, нитрит натрия, натрия аскорбат
"Подростковая"	Мясо кусковое цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, свинина жилованная полужирная, молоко питьевое, яичная масса, соль поваренная пищевая, кальций лимонно-кислый (цитрат кальция), перец душистый, молотый, нитрит натрия, натрия аскорбат
"Тотоша"	Мясо кусковое цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, масло сливочное, молоко питьевое, крахмал, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец душистый молотый, нитрит натрия, натрия аскорбат
Сосиски	
"Минутка"	Мясо куриное, молоко сухое, яйца куриные, шпик свиной, крупа манная, белок соевый, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, чеснок свежий, натрия аскорбат
Сосиски для завтрака	Мясо куриное, говядина, свинина, молоко сухое, яйца куриные, шпик свиной, белок соевый, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец душистый молотый, орех мускатный, молотый, нитрит натрия, чеснок свежий, натрия аскорбат
"Дружок"	Мясо цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, шпик свиной, молоко сухое, яичная масса, крупа манная, белок соевый, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Колбаски	
"Атлет"	Мясо куриное, мясо кролика, молоко сухое, яйца куриные, шпик свиной, мука овсяная, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец душистый молотый, орех мускатный или кардамон молотые, чеснок свежий, нитрит натрия, натрия аскорбат
"Бутуз"	Мясо куриное, говядина, молоко сухое, яйца куриные, шпик свиной, крахмал, белок соевый, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат
Сардельки	
Сардельки из мяса цыплят	Мясо цыплят, цыплят-бройлеров, шпик свиной, белок сывороточный, яичная масса, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат
Сардельки из мяса индейки	Мясо индейки, свинина полужирная, молоко сухое, яичная масса, белок соевый, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат
"Пикничок"	Мясо цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, шпик свиной, молоко сухое, яичная масса, крахмал, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат
"Переменка"	Мясо куриное, жир куриный, субпродукты, молоко сухое, яичная масса, казеинат натрия, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат
Примечание - При использовании в рецептурах замены мясного и немясного сырья (пищевых ингредиентов) на аналогичное сырье, допускаемое к применению в соответствии с <a href="#">4.3.1</a> , изготовитель указывает в маркировке информационные сведения о составе колбасного изделия с учетом фактически применяемого сырья.	

## Библиография

- [1] [ТР ТС 021/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](#)
- [2] [Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях](#), утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990
- [3] [Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов](#), утвержденные Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР, М., 1988
- [4] [Санитарные правила для предприятий мясной промышленности](#), утвержденные Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем Главного государственного санитарного врача СССР в 1975 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
- [5] [Ветеринарно-санитарные правила N 4261-87](#) Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Минздравом СССР, 1987
- [6] [ТР ТС 034/2013](#) [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"](#)

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- [7] [ТР ТС 024/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"](#)
- [8] [ТР ТС 033/2013](#) [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"](#)
- [9] ГФ СССР-Х 6 Кислота аскорбиновая (витамин С)
- [10] [СанПиН 2.1.4.1074-2001](#) Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [11] [ТР ТС 029/2012](#) [Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"](#)
- [12] [ТР ТС 022/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"](#)
- [13] [ТР ТС 005/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"](#)
- [14] [МУ 2142-80](#) "Определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое", утверждены заместителем Главного государственного санитарного врача СССР А.И.Заиченко, 28 января 1980 г.
- [15] [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.
- [16] МУК Министерства здравоохранения РФ от 1999\* "Методические указания по идентификации и изомерспецифическому 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-масспектрометрии", утверждены Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации В.М.Авиловым и первым заместителем Министра здравоохранения, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г.Онищенко, Москва, 1999 г.

\* Документ не приводится. За дополнительной информацией обратитесь по [ссылке](#). - Примечание изготовителя базы данных.

УДК 637.54:006.354

ОКС 67.120.20

ОКПД2 10.86.10.610

Ключевые слова: колбасные изделия, детское питание, вареные колбасные изделия из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания, колбаса "Нежная", "Печеночная", "Крепыш", "Подростковая", "Тотоша", сосиски "Минутка", сосиски для завтрака, "Дружок", колбаски "Атлет", "Бутуз", сардельки из мяса цыплят, сардельки из мяса индейки, "Пикничок", "Переменка"

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 58110-2018 Изделия колбасные вареные из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания.**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)