

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 52704-2006 Консервы мясорастительные из мяса птицы для питания детей раннего возраста.

ГОСТ Р 52704-2006

Группа Н13

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Технические условия

**Meat and vegetable preserves from poultry meat for babies' nutrition.
Specifications**

ОКС 67.120.20
ОКП 92 1627

Дата введения 2008-01-01

Предисловие

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

Сведения о стандарте

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

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. N 481-ст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

ВНЕСЕНО [Изменение N 1](#), утвержденное и введенное в действие [Приказом Росстандарта от](#)

[13.12.2011 N 835-ст](#) с 01.01.2013

Изменение N 1 внесено изготовителем базы данных по тексту ИУС N 4, 2012 год

1 Область применения

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

Требования безопасности изложены в [4.2.2](#), [4.2.3](#), требования к качеству - в [4.2.1](#), к маркировке - в [4.4](#).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[ГОСТ Р 51782-2001](#) Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

Технические условия

ГОСТ Р 51808-2001 Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51811-2001 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 51985-2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

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

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

ГОСТ Р 52327-2005 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52465-2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52478-2005 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52480-2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ Р 52601-2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 52783-2007 Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия

ГОСТ Р 52820-2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52969-2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 52971-2008 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

ГОСТ Р 52986-2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 53084-2008 (ЕЭК ООН FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной

торговле. Технические условия

ГОСТ Р 53155-2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 53221-2008 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 53495-2009 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 53510-2009 Масло соевое. Технические условия

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

ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия

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

ГОСТ Р 54016-2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017-2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ Р 54048-2010 Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54057-2010 Консервы из мяса и субпродуктов птицы. Метод определения дисперсности

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 572-60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия

ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722-85 Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1724-85 Капуста белокочанная свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3282-74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3343-89 Продукты томатные консервированные. Общие технические условия

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5312-90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия

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

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

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

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

[ГОСТ 6014-68 Картофель свежий для переработки. Технические условия](#)

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

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

[ГОСТ 7176-85 Картофель свежий продовольственный, заготавливаемый и поставляемый. Технические условия](#)

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

[ГОСТ 7588-71 Морковь столовая сушеная. Технические условия](#)

[ГОСТ 7968-89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации](#)

[ГОСТ 7975-68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия](#)

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

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

[ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей](#)

[ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары](#)

[ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия](#)

[ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия](#)

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

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

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

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

[ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия](#)

[ГОСТ 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия](#)

[ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия](#)

[ГОСТ 13534-89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование](#)

[ГОСТ 13634-90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках](#)

[ГОСТ 14176-69 Мука кукурузная. Технические условия](#)

[ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов](#)

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

[ГОСТ 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия](#)

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

[ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия](#)

[ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия](#)

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

[ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия](#)

[ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия](#)

[ГОСТ 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира](#)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина](#)

[ГОСТ 28432-90 Картофель сушеный. Технические условия](#)

[ГОСТ 29270-91*](#) Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ 29270-95](#). Здесь и далее по тексту. -
Примечание изготовителя базы данных.

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

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

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

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

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

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

[ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁](#)

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

3 Классификация

3.1 Консервы по степени измельчения подразделяют на:

- гомогенизированные - для детей старше 6 мес;
- пюреобразные - для детей старше 7 мес;
- крупноизмельченные - для детей старше 9 мес.

3.2 Консервы вырабатывают следующих наименований:

- "Пюре куриное с капустой";
- "Пюре куриное с кабачком";
- "Пюре куриное с тыквой и картофелем";
- "Пюре куриное с тыквой и морковью";
- "Пюре куриное с морковью и кабачком";
- "Пюре куриное с зеленым горошком";
- "Пюре куриное с кукурузой";
- "Пюре куриное со свеклой";

- "Пюре куриное с овощами";
- "Пюре куриное с овощами и овсяными хлопьями";
- "Пюре куриное с овощами и ячневой крупой";
- "Пюре куриное с овсяными хлопьями";
- "Пюре куриное с говядиной и овощами";
- "Пюре куриное с гречневой крупой";
- "Пюре куриное с рисом";
- "Пюре куриное с кукурузной крупой";
- "Пюре куриное со свининой и овощами";
- "Пюре куриное с цветной капустой";
- "Пюре куриное с капустой брокколи";
- "Мясо индейки с цветной капустой";
- "Мясо индейки с капустой брокколи";
- "Мясо индейки с кабачками";
- "Мясо индейки с капустой";
- "Мясо индейки с тыквой";
- "Мясо индейки с картофелем";
- "Мясо индейки со свеклой";
- "Мясо индейки с рисом";
- "Мясо индейки с овсяными хлопьями".

Массовая доля мясного сырья в консервах должна быть не менее 20%, овощей - не более 42%, круп - не более 9%.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

4 Технические требования

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

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

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

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в [таблице 1](#).

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Внешний вид	Однородная масса с размерами частиц в основной массе продукта, мм до 0,3 до 1,5 до 3,0 Возможно незначительное отделение влаги		
Цвет	Соответствующий применяемому сырью, возможно незначительное потемнение верхнего слоя		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый		
Консистенция	Нежная, кремообразная, без крупитчатости	Мягкая, пюреобразная	Мягкая, в виде мелких кусочков
Массовая доля сухих веществ, %	От 17,0 до 26,0 включ.		
Массовая доля белка, %	От 3,0 до 8,0 включ		
Массовая доля жира, %, не более	6,0		
Массовая доля углеводов, %	От 5 до 15		
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,4		
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	3,0		
Массовая доля рисовой муки (при ее использовании), %, не более	5,0		
Примечание			
Массовая доля частиц свыше установленного размера должна составлять не более 20%.			

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

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

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

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

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

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки консервов применяют:

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

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

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

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

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

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

- телятину по [ГОСТ 16867](#);

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

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

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

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

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

- полуфабрикаты из мяса кроликов натуральные крупнокусковые, бескостные;

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

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

- жир куриный топленый для продуктов детского питания по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- яйца куриные пищевые по [ГОСТ Р 52121](#);
- яйца перепелиные пищевые по [ГОСТ Р 53404](#);
- меланж яичный, белок яичный, желток яичный охлажденные, мороженые по [ГОСТ Р 53155](#);
- масло коровье по [ГОСТ Р 52969](#), [8];
- масло топленое и жир молочный по [ГОСТ Р 52971](#), [8];
- масло подсолнечное по [ГОСТ Р 52465](#), [9], рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);
- масло оливковое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по документу, в соответствии с которым оно получено, или поставляемое по импорту, разрешенное к применению в пищевой промышленности, [9];
- масло кукурузное по [ГОСТ 8808](#), [9], рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);
- масло соевое по [ГОСТ Р 53510](#), [9], рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);
- молоко цельное сухое по [ГОСТ 4495](#), [8], не ниже высшего сорта, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;
- молоко коровье сухое обезжиренное по [ГОСТ Р 52791](#), [8], высшего сорта, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;
- молоко питьевое по [ГОСТ Р 52090](#), [ГОСТ Р 52783](#), [8], отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;
- изолят и концентрат соевого белка из соевых бобов, полученные из генетически немодифицированного сырья, разрешенные к применению для детского питания;
- крупу манную по [ГОСТ 7022](#) не ниже первого сорта;
- хлопья овсяные "Геркулес" по [ГОСТ 21149](#);
- крупу гречневую по [ГОСТ 5550](#), не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по [ГОСТ 6292](#);
- крупу кукурузную по [ГОСТ 6002](#);
- крупу ячменную по [ГОСТ 5784](#);
- крупу пшено по [ГОСТ 572](#);
- крахмал картофельный по [ГОСТ Р 53876](#);
- крахмал кукурузный по [ГОСТ Р 51985](#);
- крахмал картофельный, кукурузный, рисовый, разрешенные к применению в пищевой промышленности;

- муку для продуктов детского питания по [ГОСТ Р 53495](#);
- муку кукурузную по [ГОСТ 14176](#);
- морковь столовую свежую по [ГОСТ Р 51782](#), [ГОСТ 1721](#);
- морковь столовую сушеную по [ГОСТ Р 52622](#);
- картофель свежий по [ГОСТ 7176](#);
- картофель свежий для переработки по [ГОСТ Р 51808](#), [ГОСТ 6014](#);
- картофель сушеный по [ГОСТ 28432](#);
- тыкву свежую по [ГОСТ 7975](#);
- кабачки свежие по [ГОСТ Р 53084](#), без грубой кожицы и незрелых семян, имеющие диаметр поперечного сечения не более 8 мм;
- капусту белокочанную свежую по [ГОСТ Р 51809](#), [ГОСТ 1724](#);
- капусту цветную свежую по [ГОСТ 7968](#);
- капусту белокочанную, цветную, брокколи свежую зачищенную по документу, требованиям которого она должна соответствовать;
- горошек зеленый свежий по [ГОСТ 5312](#);
- кукурузу свежую по [ГОСТ 13634](#);
- свеклу свежую по [ГОСТ Р 51811](#), [ГОСТ 1722](#);
- овощи (морковь, тыква, кабачки, капуста белокочанная, цветная, брокколи, лук репчатый, горошек зеленый) быстрозамороженные по документу, требованиям которого они должны соответствовать;
- полуфабрикаты кабачков, моркови, капусты цветной, брокколи пюреобразные быстрозамороженные по документу, требованиям которого они должны соответствовать;
- томатную пасту или пюре по [ГОСТ 3343](#), высшего сорта;
- эмульсии вкусоароматические, разрешенные к применению для детского питания по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- экстракты петрушки, укропа, сельдерея, перца душистого по документу, требованиям которого они должны соответствовать;
- эмульсии укропа, тмина, пряно-ароматические добавки, разрешенные для производства продуктов детского питания, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- СО₂-экстракты семян укропа, сельдерея и петрушки по документу, требованиям которого они должны соответствовать;
- соль поваренную пищевую по [ГОСТ Р 51574](#), выварочную или молотую помолов N 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;
- воду питьевую по [ГОСТ Р 51232](#), [10].

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

4.3.2 Не допускается применение мяса хряков, быков и тощего мяса, а также мясного сырья,

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

подвергнутого повторному замораживанию.

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

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

4.3.5 Используемое сырье должно сопровождаться документом, удостоверяющим его качество.

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

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

4.4 Маркировка

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

При маркировке потребительской тары дополнительно должно быть указано:

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

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

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

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

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

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

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

4.5 Упаковка

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

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

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

Масса нетто консервов должна быть не более 250 г.

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

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

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

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов и рекомендуемые укупорочные средства приведены в [приложении Б](#).

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

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

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

5 Правила приемки

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

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

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

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

5.4 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

установленном порядке.

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

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

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

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

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

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу - по [ГОСТ Р 51447](#), [ГОСТ Р 51448](#), [ГОСТ 8756.0](#), [ГОСТ 26668](#), [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ 26671](#).

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

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

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

6.3 Определение физико-химических показателей:

- внешнего вида - по [ГОСТ 8756.18](#);
- массы нетто - по [ГОСТ 8756.1](#);
- массовой доли белка - по [ГОСТ 25011](#), [ГОСТ Р 50453](#);
- массовой доли жира - по [ГОСТ 26183](#);
- массовой доли хлоридов - по [ГОСТ 26186](#), [ГОСТ Р 51444](#), [ГОСТ Р 51480](#);
- массовой доли нитритов - по [ГОСТ 29299](#), [ГОСТ 8558.1](#);
- массовой доли нитратов - по [ГОСТ 29270](#);
- дисперсности - по [ГОСТ Р 54057](#);
- массовой доли крахмала - по [ГОСТ 29301](#);
- массовой доли рисовой муки - по документу, утвержденному в установленном порядке.

6.4 Определение массовой доли сухих веществ

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

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](#), [ГОСТ Р 51479](#).

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

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

- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [18];
- мышьяка - по [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ Р 51962](#), [ГОСТ 26930](#);
- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [19];
- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [19];
- олова - по [ГОСТ 26935](#).

6.7 Определение нитрозаминов - по [20].

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

* Вероятно ошибка оригинала. Следует читать: [ГОСТ Р 53601](#). - Примечание изготовителя базы данных.

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

6.10 Определение микотоксинов - по [ГОСТ 28038](#), [ГОСТ 30711](#), [26], [27], [28].

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

6.12 Определение массовой доли углеводов

Массовую долю углеводов $M_{\text{у}}$, %, вычисляют по формуле

$$M_{\text{у}} = 100 - (M_{\text{в}} + M_{\text{б}} + M_{\text{ж}}), \quad (2)$$

где $M_{\text{в}}$ - массовая доля влаги, %, по [ГОСТ 9793](#), [ГОСТ Р 51479](#);

$M_{\text{б}}$ - массовая доля белка, %, по [ГОСТ 25011](#), [ГОСТ Р 50453](#);

$M_{\text{ж}}$ - массовая доля жира, %, по [ГОСТ 26183](#).

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

6.3-6.13 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

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

6.15 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в [разделе 6](#).

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

6.14, 6.15 (Введены дополнительно, [Изм. N 1](#)).

7 Транспортирование и хранение

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

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

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

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

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

Приложение А (обязательное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов

Таблица А.1

Наименование консервов	Белок, %, не менее	Жир, %, не более	Поваренная соль, %, не более	Углеводы, %	Энергетическая ценность, ккал
"Пюре куриное с капустой"	3,0	5,0	0,4	6,3	78
"Пюре куриное с кабачком"	3,0	5,0	0,4	6,1	75
"Пюре куриное с тыквой и картофелем"	3,0	5,0	0,4	6,6	78
"Пюре куриное с овощами и овсяными хлопьями"	3,0	5,0	0,4	5,0	76
"Пюре куриное с тыквой и морковью"	3,0	5,0	0,4	6,3	78
"Пюре куриное с морковью и кабачком"	3,0	5,0	0,4	5,5	79
"Пюре куриное с зеленым горошком"	3,0	5,0	0,4	6,3	82
"Пюре куриное с кукурузой"	3,0	5,0	0,4	6,7	84
"Пюре куриное со свеклой"	3,0	5,0	0,4	7,5	90
"Пюре куриное с овощами и ячневой крупой"	3,0	5,0	0,4	5,1	77
"Пюре куриное с овощами"	3,0	5,0	0,4	5,9	74
"Пюре куриное с гречневой крупой"	3,0	5,0	0,4	6,2	82
"Пюре куриное с рисом"	3,0	5,0	0,4	7,8	91
"Пюре куриное с кукурузной крупой"	3,0	5,0	0,4	7,8	93

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

"Пюре куриное с овсяными хлопьями"	3,0	5,0	0,4	5,7	80
"Пюре куриное с говядиной и овощами"	3,0	5,0	0,4	5,2	71
"Пюре куриное со свининой и овощами"	3,0	5,0	0,4	5,2	80
"Пюре куриное с цветной капустой"	3,0	6,0	0,4	5,5	75
"Пюре куриное с капустой брокколи"	3,0	6,0	0,4	5,6	75
"Мясо индейки с цветной капустой"	3,0	6,0	0,4	5,2	95
"Мясо индейки с капустой брокколи"	3,0	6,0	0,4	5,1	95
"Мясо индейки с кабачками"	3,0	6,0	0,4	4,4	95
"Мясо индейки с капустой"	3,0	6,0	0,4	5,2	95
"Мясо индейки с тыквой"	3,0	6,0	0,4	5,1	98
"Мясо индейки с картофелем"	3,0	6,0	0,4	4,5	93
"Мясо индейки со свеклой"	3,0	6,0	0,4	5,4	96
"Мясо индейки с овсяными хлопьями"	3,0	6,0	0,4	6,0	109
"Мясо индейки с рисом"	3,0	6,0	0,4	7,8	112

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Приложение Б
(рекомендуемое)

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

Б.1 Мясорастительные консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста фасуют в:

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

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

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

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

- ящики из гофрированного картона с обечайкой и картонными прокладками для продукции в металлических и стеклянных банках и без обечайки и картонных прокладок для продукции в металлических банках по [ГОСТ 9142](#) и [ГОСТ 13516](#);

- дощатые ящики по [ГОСТ 13358](#);

- полимерные ящики по [ГОСТ Р 51289](#);

- в термоусадочную пленку (консервы в групповой упаковке) по [ГОСТ 25951](#).

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

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

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

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

Библиография

- [1] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, утвержденные Минсельхозом России, М., 2001 г.
- [2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях*, утвержденная Главным управлением ветеринарии, М., 1990 г.

* Документ в информационных продуктах не содержится. За информацией о документе Вы можете обратиться в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных.

- [3] [Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов](#), утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.
- [4] Ветеринарно-санитарные правила [N 4261-87](#) Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства и яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.
- [5] [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#) с изменениями Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [6] [Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору \(контролю\)](#), утвержденные [Решением Комиссии Таможенного союза N 299 от 28 мая 2010 г.](#) с дополнениями и изменениями¹⁾

¹⁾ Действуют в рамках Таможенного союза.

- [7] [СанПиН 2.3.2.1940-2005](#) с Организация детского питания изменениями
- [8] [Федеральный закон от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"](#)
- [9] [Федеральный закон от 24 июня 2008 г. N 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию"](#)
- [10] [СанПиН 2.1.4.1074-2001](#) Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [11] [МУК 4.2.1913-2004](#) Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
- [12] [МУ 2.3.2.1917-2004](#) Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
- [13] [МУК 4.2.2304-2007](#) Методы идентификации и количественного определения генно-инженерномодифицированных организмов растительного происхождения
- [14] [Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания](#), М., 1992 г.
- [15] [МУК 4.2.590.96](#) Методические указания. Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора "Бак-Трак 4100"
-
- [16] [МУК 4.1.985-2000](#) Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [17] [МУК 01-19/47-11-92](#) Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
- [18] [МУ 5178-90](#) Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [19] [МУК 4.1.986-2000](#) Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [20] [МУК 4.4.1.011-93](#) Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [21] [МУ 3049-84](#) Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [22] [МУК 4.2.026-95](#) Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [23] [МУ 2142-80](#) Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [24] [МУ 1222-75](#) Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [25] [ГН 1.2.1323-2003](#) Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
- [26] [МУ 4082-86](#) Методические указания по обнаружению, идентификации и определению

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

- содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
- [27] [МУ 3184-84](#) Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье
- [28] [МУ 5177-90](#) Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах
- [29] [МУК 4.1.1023-01](#) Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах. Методические указания
- [30] [МУК-99](#) от 15.06.99 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому 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

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Электронный текст документа

подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»

и сверен по:

официальное издание М.: Стандартиформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 52704-2006 Консервы мясорастительные из мяса птицы для питания детей раннего возраста.](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)