
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31802—
2012

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1458-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31802—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52479—2005

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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

© Стандартинформ, 2014

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Классификация	3
5 Общие технические требования	4
6 Правила приемки	11
7 Методы контроля	12
8 Транспортирование и хранение	13
Библиография	14

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**Общие технические условия**

Cooked sausage products for children's food. General specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные варенные колбасные изделия (колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, колбасные хлебы), предназначенные для питания детей старше трех лет.

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 84—79 Натрий углекислый. Технические условия

ГОСТ 84—76 Натрий углекислый 10-водный. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 4148—78 Железо (II) сернистое 7-водное. Технические условия

ГОСТ 4174—77 Цинк сернистый 7-водный. Технические условия

ГОСТ 4197—74 Натрий азотистокислый. 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 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

- ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги
- ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора
- ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
- ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
- ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
- ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
- ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения *Vacillus cereus*
- ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
- ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
- ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала
- ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
- ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
- ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов. Технические условия
- ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия
- ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
- ГОСТ 15842—90 Горошек зеленый консервированный. Технические условия
- ГОСТ 17308—88 Шпалаты. Технические условия
- ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
- ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, цыплят-бройлеров, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
- ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
- ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы
- ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
- ГОСТ 25391—82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия
- ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
- ГОСТ 26928—86 Продукты пищевые. Метод определения железа
- ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 27095—86 Мясо. Копчености. Технические условия
- ГОСТ 27095—86 Мясо. Копчености. Технические условия
- ГОСТ 27095—86 Мясо. Копчености. Технические условия
- ГОСТ 27568—87 Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия
- ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия
- ГОСТ 27747—88 Мясо кроликов. Технические условия
- ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
- ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
- ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия
- ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
- ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия
- ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих клостридий
- ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
- ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
- ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала
- ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*

ГОСТ 31463—2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31464—2012 Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 31476—2012 Свины для убоя. Свирина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31642—2012 Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат натрия) E325. Технические условия

ГОСТ 31645—2012 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31656—2012 Добавки пищевые. Калий молочнокислый пищевой (лактат калия) E326. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнати́на и козля́тина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31798—2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 мясные вареные колбасные изделия для детского питания (далее — колбасные изделия):

Специализированные продукты [с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60 % (жилованного мяса — не менее 50 %, субпродуктов — не более 10 %), растительных белков — не более 5 %, круп (муки) — не более 7 %, крахмала — не более 3 %, овощей — не более 8 %], изготовленные из колбасного фарша в оболочке или без оболочки, подвергнутые (не подвергнутые) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста.

3.2 защитная атмосфера для колбасных изделий: Атмосфера смеси инертного газа азота N_2 и углекислого газа CO_2 в соотношении 80 : 20.

4 Классификация

4.1 Колбасные изделия по видам подразделяют:

- на колбасы (вареные колбасы, фаршированные колбасы, ветчинные колбасы);
- колбаски,
- сосиски;

- сардельки;
- колбасные хлебы.

4.2 Колбасные изделия в зависимости от возраста детей подразделяют:

- для дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) — вареные колбасы, ветчинные колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, колбасные хлебы;

- для школьного возраста (от 6 до 14 лет) — вареные колбасы, фаршированные колбасы, ветчинные колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, колбасные хлебы.

4.3 В зависимости от способа термической обработки колбасные изделия подразделяют на:

- колбасные изделия с одностадийной варкой,
- колбасные изделия с двухстадийной варкой (пастеризацией).

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции (технологическому регламенту) и другим нормативным и (или) техническим документам, с соблюдением требований законодательства государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбасных изделий		
	Колбаски, сосиски, сардельки	Колбасы	Колбасные хлебы
Внешний вид	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в вакуумных упаковках	Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков	Хлебы с чистой гладкой сухой равномерно обжаренной поверхностью
Консистенция	Нежная, в разогретом виде — сочная	Упругая	
Цвет и вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит кусочки с размером сторон		
	говядины и (или) свинины, субпродуктов, шпика, сыра, грибов, овощей — не более 5 мм или включения круп, зелени, петрушки, укропа	говядины и (или) свинины, субпродуктов, шпика, сыра, овощей, грибов — не более 12 мм или включения круп. Особый рисунок, полученный в результате механической формовки (для фаршированных колбас)	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма и размер	Батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной, искусственной оболочке или закрепленные скобами в искусственной оболочке длиной от 5 до 11 см, диаметром от 14 до 32 мм	Батончики прямые или изогнутые в натуральной оболочке с поперечными перевязками или в искусственной оболочке, закрепленные скобами с наложением петли или без нее длиной от 12 до 50 см, диаметром от 45 до 120 мм	Прямоугольная трапецевидная
Примечание — Товарная отметка, размер батона (батончика), концы оболочки и шпагат должны быть регламентированы нормативными документами на конкретный вид продукции.			

Таблица 2

Наименование показателя	Возраст ребенка	Характеристика и норма для колбасных изделий, в процентах	
		Колбаски, сосиски, сардельки	Колбасы, колбасные хлебы
Массовая доля влаги, не более	Дошкольный, школьный	70	
Массовая доля белка, не менее	Дошкольный, школьный	12,0	
Массовая доля жира, не более	Дошкольный, школьный	22,0	
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), не более	Дошкольный, школьный	1,8	
Массовая доля крахмала, не более	Дошкольный, школьный	5,0	
Остаточная активность кислой фосфатазы, не более	Дошкольный, школьный	0,006	
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5), не более	Дошкольный, школьный	0,150	

5.1.3 Содержание витаминов, минеральных веществ, лактулозы в колбасных изделиях, обогащенных ими, должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Вещества	Допустимые уровни, мг/100 г
Витамины:	
B_1 (тиамин бромид)	0,45—0,75
B_2 (рибофлавин)	0,5—0,9
PP (кислота никотиновая)	5,5—10,0
C (кислота аскорбиновая)	25,0—35,0
A (ретинола ацетат), мкг	250,0—500,0
E (токоферола ацетат)	3,5—7,5
Минеральные вещества:	
Ca (кальций)	450,0—600,0
J (йод)	0,035—0,065
Fe (железо)	5,0—7,5
Zn (цинк)	4,0—7,5
Лактулоза г/100 г	1,0—1,5
Примечание — При необходимости могут вводиться другие витамины и минеральные вещества.	

5.1.4 Колбасные изделия должны выпускаться предприятием-изготовителем в реализацию температурой в толще батона не выше 6 °С.

5.1.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, нитритов, нитратов (для колбасных изделий с растительными компонентами), пестицидов, радионуклидов в колбасных изделиях не должно превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.1.6 По микробиологическим показателям колбасные изделия не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки колбасных изделий применяют следующее сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 31798 и полученные при ее разделке:
 - говядину жилованную высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани;
 - говядину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;
 - говядину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;
 - говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
 - говядину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- телятину по ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке телятину жилованную высшего сорта;
- свинину по ГОСТ 31476 и полученные при ее разделке:
 - свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10 %;
 - свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;
 - свинину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани не более 55 %;
 - свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;
 - свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани от 50 % до 70 %;
- конину по ГОСТ 27095 в охлажденном состоянии, и полученную при ее разделке жилованную конину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- баранину — мясо молодых животных до года по ГОСТ 31777 и полученную при ее разделке жилованную баранину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- оленину и полученную при ее разделке жилованную оленину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- говядину, свинину, конину, оленину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубках импортного производства, разрешенные к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, язык) импортного производства, разрешенные к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, шкурки свиной, субпродуктов (печень, сердце, языки);
 - блоки замороженные из жилованного мяса говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %, с массовой долей жировой ткани не более 55 %, с массовой долей жировой ткани не более 60 %, с массовой долей жировой ткани от 50 % до 70 %) и субпродуктов (печень, сердце, языки);
 - шпик (хребтовый, боковой, грудинку свиную);
 - жир-сырец говяжий, свиной, бараний (курдючный);
 - мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания;
 - тушки цыплят первой категории и цыплят-бройлеров первой категории по ГОСТ 25391, потрошенные в охлажденном или замороженном состоянии;
 - мясо птицы (тушки кур, индейки) по ГОСТ 21784;
 - мясо птицы (филе большое, филе малое, окорочок бескостный, бедро);
 - жир куриный топленый для детского питания;
 - тушки кроликов первой категории и тушки кроликов-бройлеров первой категории в охлажденном или замороженном состоянии по ГОСТ 27747;
 - субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, языки, шкурку свиную);
 - белковый стабилизатор, изготовленный в процессе производства;
 - яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
 - продукты яичные (меланж, яичный порошок) по ГОСТ 31464;
 - яичный белок импортного производства, разрешенный к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
 - молоко сухое обезжиренное;

- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- молоко питьевое;
- сливки из коровьего молока;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- масло коровье по ГОСТ 37 (несоленое);
- казеинат натрия импортного производства, разрешенный к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- концентрат сывороточный белковый импортного производства, разрешенный к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный импортного производства, полученный из генетически немодифицированных соевых бобов, разрешенный к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- сыр твердый по ГОСТ 27568;
- натуральные вкусо-ароматические ингредиенты, идентичные по вкусу сыру «Пармезан», сыру «Чеддер», сыру «Блю» импортного производства, разрешенные к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- натуральный вкусоароматический экстракт сухих сливок импортного производства, разрешенный к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- натуральное вкусоароматическое высококонцентрированное масло импортного производства, разрешенное к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- эмульгаторы, стабилизаторы, не содержащие фосфаты, импортного производства, в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный;
- крупу перловую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;
- крупу ячневую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550 не ниже первого сорта;
- муку для детского питания по ГОСТ 31645;
- муку пшеничную хлебопекарную;
- муку пшеничную по ГОСТ 31463;
- муку гречневую;
- муку овсяную сортовую;
- муку пшеничную сортовую;
- муку ячменную сортовую;
- муку рисовую первого сорта;
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную);
- чеснок свежий по ГОСТ 27569, ГОСТ 7977;
- отруби пшеничные диетические;
- пектин пищевой сухой свекловичный;
- пектин пищевой сухой яблочный;
- пектин яблочный, свекловичный, цитрусовый импортного производства, в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- клетчатку пшеничную, соевую импортного производства, в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- каррагенан импортного производства, в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат);
- лактат натрия по ГОСТ 31642 или лактат калия по ГОСТ 31656 в виде водных растворов с массовой долей основного вещества не менее 58 %;
- кровь цельную пищевую стабилизированную и продукты ее переработки;
- горошек зеленый быстрозамороженный;
- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;
- горошек зеленый консервированный по ГОСТ 15842;
- перец сладкий по ГОСТ 13908;
- зелень укропа, петрушки сушеную;

- зелень петрушки свежую;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг);
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг) по ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг) по ГОСТ 31760;
- соль пищевую профилактическую;
- соль поваренную пищевую;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую по ГОСТ 975;
- мальто-декстрины;
- воду питьевую;
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;
- натрий азотистокислый (натрий нитрит);
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;
- натрий углекислый по ГОСТ 83;
- натрий аскорбиновокислый;
- кислоту аскорбиновую (витамин С);
- каролин;
- масло натуральное пальмовое красное импортного производства, в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- никотиновую кислоту (витамин РР);
- тиамин бромид (витамин В₁);
- рибофлавин (витамин В₂);
- токоферол ацетат (витамин Е);
- ретинол ацетат (витамин А);
- цинк сернокислый семиводный (ZnSO₄·7H₂O) по ГОСТ 4174, категории х. ч.;
- железо сернокислое семиводное (FeSO₄·7H₂O) по ГОСТ 4148, категории х. ч.;
- комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей;
- мускатный орех по ГОСТ 29048;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- СО₂ — экстракт мускатного ореха, перца душистого, кориандра, кардамона, тмина;
- эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания;
- комплексные пищевые добавки для колбасных изделий (вкусоароматические — пряности и/или экстракты пряностей, и/или эмульсии, сахара, стабилизаторы Е333 или Е407а, антиокислители Е300 или Е301);
- чеснок сушеный;
- чеснок замороженный измельченный;
- концентрат лактулозы;
- кишки бараньи обработанные (черевы, синюги);
- кишки свиные обработанные (черевы, гузенки, пузыри мочевые),
- кишки говяжьи обработанные (черевы, круга, синюги, пузыри мочевые, проходники);
- оболочку искусственную белковую для сосисок, разрешенную к применению для детского питания;
- оболочку из целлюлозной пленки (целлофана);
- оболочку искусственную;
- шпагат по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309;
- шпагат вискозный;

- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- ленту чековую с термоклящим слоем;
- пленку многослойную;
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- пленку полиэтиленцеллофановую;
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
- пленку (оболочку) поливинилиденхлоридную;
- пакеты многослойные для вакуумной упаковки;
- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки;
- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции;
- материал термоформуемый полиамидполиэтиленовый;
- материалы пленочные многослойные;
- скобы металлические П-образные;
- проволоку из алюминия марок «АД-1», «АМц» по ГОСТ 14838;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513.

5.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства колбасных изделий, должно быть разрешено к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Используемое сырье должно сопровождаться документами, удостоверяющими его качество и безопасность, и соответствовать требованиям государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Допускается использование сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 5.2.1, разрешенных к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Допускается использование пищевых добавок отечественного и импортного производства, разрешенных к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт.

Примечания

- 1 Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего.
- 2 Не допускается применение мясного сырья, птицы, замороженных более одного раза.
- 3 Не допускается применение замороженных блоков из жилованного мяса (говядины, свинины, конины, оленины), субпродуктов со сроком годности более 6 мес.
- 4 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы целые батоны колбас, целые колбасные хлебы, целые куски (порционная нарезка), ломтики (сервировочная нарезка), колбаски, сосиски, сардельки), искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону (колбасы), батончику (колбаски, сосиски, сардельки) в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для детского питания;
- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)) и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто (для фасованной продукции);
- состав продукта;
- пищевую ценность;
- пищевые добавки, указанные в 5.2.1;
- информацию о наличии компонентов из генетически модифицированных источников, когда содержание их превышает норму, установленную нормативным правовым актом;
- содержание витаминов, минеральных веществ (при их внесении);

- способ термической обработки (вареные, пастеризованные);
- условия хранения;
- срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- надпись «Упаковано под вакуумом» (в случае упаковки под вакуумом);
- назначение применения;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции может выбирать изготовитель. Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркировочной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

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

5.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

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

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для детского питания;
- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, а при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)) и организации государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- способ термической обработки (вареные, пастеризованные);
- условия хранения;
- срок годности;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;

- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- массу нетто.

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

Допускается при отгрузке продукции для местной реализации тару не маркировать, но обязательно вкладывать ярлык с вышеперечисленными обозначениями.

Кроме того, в каждую единицу тары с фасованной продукцией вкладывают суммарный чек с указанием:

- количества порций (упаковок);
- массы нетто упаковки.

5.4 Упаковка

5.4.1 Колбасные изделия выпускают весовыми, штучными и в упакованном виде под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы [целые батоны колбас, целые колбасные хлеба, целые куски (порционная нарезка), ломтики (сервировочная нарезка), колбаски, сардельки, сосиски]. Масса нетто батона колбасы — не более 500 г, колбасных хлебов — не более 1 кг, целого куска (порционная нарезка) — не более 300 г, ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) — не более 300 г; масса одной штучной колбаски, сосиски — не более 50 г, сардельки — не более 100 г, масса одной упаковки колбасок, сосисок, сарделек (по 2—10 шт.) — не более 500 г. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.2 Колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные, алюминиевые, контейнеры или в другую тару, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

5.4.3 Колбасные хлеба укладывают в ящики, контейнер или тару-оборудование не более чем в два ряда. Перед укладкой в ящики колбасные хлеба заворачивают в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, пленки из полимерных материалов.

5.4.4 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару накрывать подпергаментом, пергаментом, оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

5.4.5 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

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

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 9792.

6.2 Приемку колбасных изделий проводят партиями. Под партией понимают любое количество колбасных изделий одного наименования, одной даты выработки, одного срока годности, выработанное в одну смену, одинаково упакованное, оформленное одним документом качества и безопасности и предъявленное к одновременной сдаче-приемке.

6.3 Каждая партия выпускаемой продукции проходит органолептический контроль по ГОСТ 9959 и должна сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность, ветеринарным свидетельством или ветеринарной справкой, удостоверяющими ее безопасность и качество, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Документ, удостоверяющий качество и безопасность, должен содержать:

- наименование предприятия-изготовителя и местонахождение;
- наименование продукта;
- дату изготовления;
- срок годности и условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- массу нетто.

6.4 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

6.5 Показатели массовой доли хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, нитратов, температуру внутри батона для реализации определяют в каждой партии; жира, белка, влаги, крахмала, общего фосфора, лактулозы и микробиологические показатели определяют изготовителем периодически, но не реже одного раза в 10 дней; массовой доли витаминов (В₁, В₂, РР, С, А, Е) — для витаминизированных колбасных изделий и массовой доли минеральных веществ (К, Fe, Са, Mg, Р, I) — для колбасных изделий, обогащенных минеральными компонентами, — в соответствии с порядком и периодичностью, устанавливаемыми производителем в программе производственного контроля, но не реже одного раза в квартал.

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

6.6 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, осуществляют в соответствии с порядком, устанавливаемым производителем продукции не реже одного раза в квартал, антибиотиков — не реже одного раза в месяц.

6.7 В случае разногласия по составу используемого сырья и наличию растительных белков проводят гистологическую идентификацию колбасных изделий по ГОСТ 31479.

6.8 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

- 7.1 Отбор проб и подготовка колбасных изделий к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.
- 7.2 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) — по ГОСТ 9959.
- 7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793.
- 7.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.
- 7.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.
- 7.6 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957.
- 7.7 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.
- 7.8 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.
- 7.9 Определение содержания нитрита — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.
- 7.10 Определение содержания нитратов — по ГОСТ 29270.
- 7.11 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.
- 7.12 Определение массовой доли лактулозы — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.
- 7.13 Определение содержания токсичных элементов:
- ртути — по ГОСТ 26927;
 - мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
 - свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
 - кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.
- 7.14 Определение пестицидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.
- 7.15 Определение антибиотиков — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.
- 7.16 Определение нитрозаминов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.
- 7.17 Определение радионуклидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.
- 7.18 Определение микробиологических показателей:
- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 9958;
 - бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 9958, ГОСТ 31747;
 - патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, — по ГОСТ 9958, ГОСТ 31659;
 - сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
 - *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746;
 - дрожжей, плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12;
 - молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11;
 - *L. monocytogenes* — по нормативным документам государства, принявшего стандарт;
 - *Escherichia coli* — по ГОСТ 30726;
 - *Bacillus cereus* — по ГОСТ 10444.8.
- 7.19 Определение массовой доли витаминов (В₁, В₂, РР, С, А, Е) — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.
- 7.20 Определение массовой доли минеральных веществ (Са, Mg, Fe, Zn, I) — по нормативным документам государства, принявшего стандарт; Р — по ГОСТ 9794; Fe — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.
- 7.21 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов по ГОСТ 8.579.
- 7.22 Определение наличия растительных белков — по ГОСТ 31479.
- 7.23 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.
- 7.24 Определение температуры в толще готового продукта перед выпуском в реализацию, в процессе транспортирования и хранения контролируют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.
- 7.24.1 Проведение испытаний**
- Температурный датчик должен быть введен в центр продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения ± 0,5 °С.
- 7.25 Определение ГМО — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

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

8.2 Хранение

8.2.1 Колбасные изделия выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 °С до 6 °С.

8.2.2 Колбасные изделия должны храниться при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75 ± 5) %.

8.2.3 Сроки годности колбас в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной белковой оболочке — не более 3 сут, в искусственной оболочке типа «Амифлекс» — не более 8 сут, упакованных под вакуумом или в защитной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами — не более 10 сут; целым куском (порционной нарезкой) — 5 сут.

8.2.4 Сроки годности колбасок, сосисок, сарделек в натуральной оболочке, целлюлозной и белковой оболочках — не более 3 сут, упакованных под вакуумом или в защитной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 10 сут, в полимерной оболочке типа «Амипак» в перекрутке — не более 7 сут.

8.2.5 Сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек — не более 45 сут.

8.2.6 Сроки годности колбасных хлебов — не более 3 сут, упакованных под вакуумом или в защитной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 5 сут.

8.2.7 Сроки годности колбасных изделий, изготовленных с использованием новых видов оболочек, упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием защитной атмосферы, может устанавливать изготовитель.

Библиография

- [1] ИСО 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа
- [2] ИСО 6887-2:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов

УДК 637.524.2:641.562:006.354

МКС 67.120.10

Ключевые слова: колбасные изделия для детского питания, внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, влаги, поваренной соли, нитрита натрия, крахмала, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, витаминов, минеральных веществ; маркировка, упаковка; правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 24.09.2014. Подписано в печать 16.10.2014. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,80. Тираж 117 экз. Зак. 4290

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Поправка к ГОСТ 31802—2012 Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 3. Таблица согласования	—	Узбекистан UZ Узстандарт

(ИУС № 7 2015 г.)