

67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ОКС 67.120.20

Изменение № 1 ГОСТ Р 52704—2006 Консервы мясорастительные из мяса птицы для питания детей раннего возраста. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13.12.2011 № 835-ст

Дата введения 2013—01—01

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ Р 51446—99, ГОСТ Р 52417—2005, ГОСТ Р 52418—2005, ГОСТ 37—91, ГОСТ 7699—78, ГОСТ 7724—77, ГОСТ 7825—96, ГОСТ 21784—76, ГОСТ 25749—2005, ГОСТ 27168—86 и их наименования;

(Продолжение см. с. 52)

(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52704—2006)

заменить ссылки: «ГОСТ Р 52327—2005 Тара стеклянная для пищевой и парфюмерно-косметической продукции. Марки стекла» на «ГОСТ Р 52327—2005 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Технические условия», «ГОСТ Р 52702—2006 Мясо кур. Технические условия» на «ГОСТ Р 52702—2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

(Продолжение см. с. 53)

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 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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 51811—2001 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие 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 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 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 уоя. 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 7968—89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 16867—71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 27747—88 Мясо кроликов. Технические условия».

Пункт 3.2 дополнить абзацами (после восемнадцатого):

(Продолжение см. с. 55)

- «- «Пюре куриное с цветной капустой»;
- «Пюре куриное с капустой брокколи»;
- «Мясо индейки с цветной капустой»;
- «Мясо индейки с капустой брокколи».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции (со сносками * и **):

«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]».

Пункт 4.2.1. Таблица 1.

Показатели «Массовая доля сухих веществ» и «Массовая доля белка» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов
Массовая доля сухих веществ, %	От 17,0 до 26,0 включ.
Массовая доля белка, %	От 3,0 до 8,0 включ.

исключить показатель: «Массовая доля костных включений, %, не более» и его норму;

примечание 1 к таблице 1 изложить в новой редакции:

«Массовая доля частиц свыше установленного размера должна составлять не более 20 %», примечание 2 исключить.

Пункт 4.2.3. После слова «нитрозаминов» дополнить словом: «диоксинов»;

сноска*. Заменить ссылку: [7] на «[5], [6]».

Пункт 4.3.1 изложить в новой редакции:

«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;

(Продолжение см. с. 56)

- 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;

- 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];

(Продолжение см. с. 57)

- 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 преобразные 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 № 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [10]».

Пункт 4.3.6. Исключить слова: «[1] или [2]».

Пункт 4.4.2 после ссылки на ГОСТ 14192 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51474.

Пункт 5.5. Исключить слова: «костных включений».

Пункт 5.6 дополнить абзацем:

«Контроль за содержанием диоксинов проводится в случае ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию

(Продолжение см. с. 59)

диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможности их наличия в продовольственном сыре».

Пункт 5.7 дополнить абзацем:

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

Пункт 5.8. Заменить ссылку: [10] на [14].

Пункт 6.1. Первый абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 26671;

второй абзац. Заменить ссылку: ГОСТ Р 51446 на ГОСТ Р ИСО 7218.

Пункт 6.3. Четвертый абзац дополнить ссылкой: ГОСТ Р 50453;

шестой абзац дополнить ссылками: ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;

седьмой абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 8558.1;

девятый абзац исключить;

десятый абзац. Заменить ссылку: [11] на ГОСТ Р 54057.

Пункт 6.4 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51479.

Пункт 6.5. Заменить ссылку: [12] на [15].

Пункт 6.6. Заменить ссылки: [13] на [16], [14] на [17], [15] на [18], [16] на [19].

Пункт 6.7. Заменить ссылку: [17] на [20].

Пункт 6.8 изложить в новой редакции:

«6.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 53601, [21] и [22]».

Пункт 6.9. Заменить ссылки: [20] на [23], [21] на [24], [22] на [25].

Пункт 6.10. Заменить ссылки: [23] на [26], [24] на [27], [25] на [28].

Пункт 6.11. Заменить ссылки: «[26], [27], [28]» на «ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017».

Пункт 6.12 после ссылки на ГОСТ 9793 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51479;

после ссылки на ГОСТ 25011 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 50453.

Пункт 6.13 изложить в новой редакции:

«6.13 Определение ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [11], [12], [13]».

Раздел 6 дополнить пунктами — 6.14, 6.15:

«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».

Приложение А. Таблицу А.1 дополнить наименованиями консервов (после наименования «Пюре куриное со свиной и овощами»):

(Продолжение см. с. 60)

Наименование консервов	Белок, %, не менее	Жир, %, не менее	Поваренная соль, %, не более	Углеводы, %	Энергетическая ценность, ккал
«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

Библиографию изложить в новой редакции:

«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.
- [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 № 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 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями
- [6] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору

(Продолжение см. с. 61)

- (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза № 299 от 28 мая 2010 г. с дополнениями и изменениями*
- [7] Сан Пин 2.3.2.1940—2005 Организация детского питания с изменениями
- [8] Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88—ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
- [9] Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 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 автотоклавной 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

(Продолжение см. с. 62)

- [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 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

* Действуют в рамках Таможенного союза».